

Francis Mallmann

Provence

Entrées

Champignons grillés, céleri, raisins et Parmesan 24
Grilled mushrooms, celery, grapes and Parmesan

Chipa au Beaufort et poire à la plancha, Oignons caramélisés coeur de laitue 24
Beaufort Chipa, Grilled pear, Caramilsed onions and gem lettuce

Saint-Jacques à la plancha, topinambour, sauce Romesco, choux de Bruxelles 28
Grilled fresh scallops, jerusalem artichokes, brussels sprouts

Poulpe Grillé, Pomme de Terre Vitelotte Anchoiade et Cébettes 28
Grilled Octopus, Potatoes, "Anchoiade" and Spring Onions

Empanadas de Bœuf 'Mendoza' aux Feux de Bois 23
Wood Oven Beef Turnover from Mendoza

Salade de Betterave, radichio, pamplemousse, Chèvre Rocmadour, noisettes 23
Beetroot salad, radichio, grapefruit, Rocmadour cheese and hazelnuts

Ris de Veau, pain 'Cara Sucia', carottes, pomme rouges et coriandre 28
Sweetbreads, Cara Sucia bread, carrots, red apples and corriander

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

Francis Mallmann

Provence

Plats

Entrecôte, Pomme de Terre Ecrasée et Chimichurri (350g) 45
Smoked Rib Eye, Smashed Potato and Chimichurri

Carré d'Agneau, sauce aux tomates brûlées, chou fleur rôti , pommes de terre Domino 45
Rack of Lamb roasted tomato sauce, roast cauliflower and Domino potatoes

Coquelet fumé, crème de champignons, cébette, épinard et abricots secs 45
Smoked Chicken, cream of mushroom, spring onion, spinach and dried apricots

Canard avec son jus, chou blanc brûlé, pommes de terre et carottes rôties 45
Roast duck served with its juice, charred white cabbage, roasted potatoes and carrots

Aubergine milanaise farcie au Chèvre, tomates à la plancha, shitake, poivron et basilic 30
Aubergine Milanaise stuffed with goats cheese, grilled tomatoes, shitake, peppers and basil

Bar 'papillon', purée de céleri-rave au four a bois, frites de manioc, champignons 45
'Butterfly' Sea bass, roasted celeriac purée, cassava chips and mushrooms

Cochon de lait (1kg), Fenouil, Roquette, pommes de terre à la plancha 94
Slow Roasted Suckling Pig with Fennel, Rocket Salad and grilled potatoes

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

Francis Mallmann

Provence

Desserts

Gâteau de pistache, ananas à la plancha, glace amaretto et menthe 18
Pistachio cake, grilled pineapple, Amaretto ice cream and mint

Banane aux cendres, noisettes pralinées et glace au dulce de leche 17
Banana cooked in embers, caramelized hazelnuts and dulce de leche ice cream

Pain perdu, creme de citron vert, glace noix de coco et rhum, framboises 17
French toast, lime cream, coconut and rum ice-cream, raspberries

Pavlova aux fruits rouges, crème chantilly et glace fruits rouges, 18
Fresh red fruit Pavlova, red fruit ice cream and homemade whipped cream

Alfajor de Dulce de Leche, amandes, nappé au chocolat avec glace liqueur de café 18
Alfajor de Dulce de Leche, almonds, chocolate sauce and vanilla ice cream

Poire au four, sablé breton, crème de noix de pécan et sorbet chocolat 17
Roast pear, shortbread biscuit, pecan nut cream and chocolate sorbet

Napoléon, crémeux chocolat, marscapone, nougatine, fruits rouges et glace café 18
Napoleon, chocolate cream, marscapone, nougatine, red fruits and coffee ice cream

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE