

Francis Mallmann

Provence

Entrées

Crevettes grillées, purée de poivron jaune et patate douce, salade de tomate et maïs grillé 29
Grilled prawns, yellow pepper and sweet potato purée, tomato and grilled corn salad

Polenta grillée, saucisse de porc maison, petit pois, épinard et poivron 25
Grilled polenta with homemade pork sausage, peas, spinach and red pepper

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

Betterave aux cendres, Bethmal(chèvre) entouré de choux brûlé et œuf mollet 24
Beetroot cooked in ashes, Bethmal (goat cheese) wrapped in burnt cabbage and poached egg

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

Asperges grillées, crème de topinambour, capres et aneth 25
Grilled asparagus, cream of jerusalem artichoke, capers and dill

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

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

Francis Mallmann

Provence

Plats

Tour d'Emincé de Bœuf, pommes de terres écrasées et chimichurri 64
Rib Eye Tour, Smashed Potatos and sauce chimichurri

Carré d'Agneau, sauce aux tomates brûlées, chou fleur rôti , pommes de terre Domino 46
Rack of Lamb roasted tomato sauce, roast cauliflower and Domino potatoes

Coquelet fumé, crème de champignons, cébette, épinard et abricots secs 46
Smoked Chicken, cream of mushroom, spring onion, spinach and dried apricots

Faux-filet de boeuf avec son os (600g) pommes de terres à la moutarde, oignons grillés 58
Sirloin steak on the bone (600g) mustard potatoes and grilled onions

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

Bar 'papillon', purée de céleri-rave au four a bois, frites de manioc, champignons 46
'Butterfly' Sea bass, roasted celeriac purée, casava chips and mushrooms

Cochon de lait (1kg), Fenouil, Roquette, pommes de terre à la plancha 95
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 d'ananas et noisette, croquant chocolat aux noisettes et sorbet d'ananas 17
Pineapple and hazelnut cake, hazelnut chocolate crunch and pineapple sorbet

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 rhum 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 coffee liqueur 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



CHÂTEAU LA COSTE

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris