

# *Francis Mallmann*

*Provence*

## *Entrées*

<i>Duo d'Huitres, Bouillon de Jambon et Coriandre Fraiche</i> <i>Duo of Oysters, Ham Stock and Fresh Corriander</i>	23
<i>Soupe aux Racines de Légumes, Champignons, Petit Pois et Herbes Fraiches</i> <i>Root Vegetable Soup, Mushrooms, Peas and Fresh Herbs</i>	21
<i>Polenta à la Plancha, Bleu d'Auvergne, Feves, Tomate brulée, Pignons de Pin et Tapenade</i> <i>Polenta "à la Plancha", Auvergne Blue Cheese, Burnt Tomato, Pine nuts and Tapenade</i>	23
<i>Aubergine Milanese au Beaufort, Choux Chinois, Kaki brulé et Purée d'ail</i> <i>Aubergine and Beaufort Milanese, Chinese Cabbage, Burnt Persimmon and Garlic Puree</i>	25
<i>Noix de Saint Jacques à la Plancha, Purée de Topinambour, Chou-fleur et Radis</i> <i>Scallops "à la Plancha", Jerusalem Artichoke Puree, Cauliflower and Radishes</i>	28
<i>Poulpe Grillé, Pomme de Terre des Andes, Anchoiade, Cébettes</i> <i>Grilled Octopus, Andean Potatoes, "Anchoiade", Spring Onions</i>	28
<i>Artichauts Grillées, Burrata, Pesto aux Anchois, Noix de Pécan et Citron</i> <i>Grilled Artichokes, Burrata, Anchovy Pesto, Pecan nuts and Lemon</i>	25
<i>Empanadas de Bœuf 'Mendoza' aux Feux de Bois</i> <i>Wood Oven Beef Turnover from Mendoza</i>	23
<i>Planche de Jambon Bellota Grand Cru de Joselito 50g</i> <i>Joselito Bellota Grand Cru Ham</i>	48

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

# *Francis Mallmann*

*Provence*

## *Plats*

<i>Entrecôte Fumée Lentement au Bout de son Fil, Pomme de Terre Ecrasée et Chimichurri (350g)</i> <i>Slow-Smoked Rib Eye, Smashed Potato and Chimichurri</i>	45
<i>Agneau de Lait Fumé, Nid de Pommes de Terre, Haricots Verts, Poivrons Rouge Brulées, Charmoula</i> <i>Dome-Smoked Lamb, Potato Nest, Green Beans, Burnt Red Peppers, Charmoula</i>	43
<i>Coquelete Désossé, Pommes de Terre Rattes, Orange Sanguine, Poireaux et Moutarde</i> <i>Boneless Chicken, Rattes Potatoes, Blood Orange, Leeks and Mustard</i>	41
<i>Quart de 'Cochinillo' avec Fenouil, Pruneaux, Roquette</i> <i>Quarter of Slow Roasted Suckling Pig with Fennel, Dried Prunes and Rocket Salad (1kg)</i>	91
<i>Bar aux Agrumes en Croûte de Sel avec Légumes "Rescoldo"</i> <i>Sea Bass Baked in Salt and Citrus Fruits with "Rescoldo" Vegetables</i>	44
<i>Pappardelle Maison, Tomates Confites, Champignons, Beurre de Sauge et Parmesan</i> <i>Home made Pappardelle, Confit Tomatoes, Mushrooms, Sage Butter and Parmesan</i>	35
<i>Parmentier de Sanglier Sauvage aux Olives Noires et Pruneaux</i> <i>Shepherd's Pie of Boar, Black Olives and Prunes</i>	42
<i>Tour d'Émincé de Bœuf, Pommes de Terre Ecrasées et Chimichurri</i> <i>Tower of thinly sliced Beef, Crushed Potatoes and Chimichurri</i>	64
<i>Demi Canard Rôti, Pickles de Navets, Brocolis et Pommes de Terre à la Plancha</i> <i>Roasted Half Duck, Pickled Turnips, Broccoli and Potatoes 'a la Plancha'</i>	41

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

*Francis Mallmann*

*Provence*

*Desserts*

<i>Crème de Citron, Petit Sablé, Infusion de Café et Meringue Lemon Curd, Coffee, Shortbread, Meringue and Lemon Ash</i>	<i>14</i>
<i>Ananas à la Flamme, Crumble et Glace au Fruit de la Passion Burnt Pineapple, Crumble with Passion Fruit Ice Cream</i>	<i>17</i>
<i>Crème de Chocolat à l'Huile d'Olive et Pointe de Sel, Glace à la Confiture de Lait et Noisettes Pralinées Chocolate Cream with Olive Oil and Sea Salt, Dulce de Leche and Hazelnut Praline Ice Cream</i>	<i>14</i>
<i>Flan de Dulce de Leche Dulce de Leche Flan</i>	<i>14</i>
<i>Poire Pochée au Vin Blanc du domaine, Panna Cotta à la Menthe, Noix de Cajou Grillées et Meringue Poached Pear in White Wine from the Domaine, Mint Pann Cotta, Toasted Cashews and Meringue</i>	<i>15</i>
<i>Salade d'Agrumes Frais au Jus d'Orange et Campari, Glace au Citron et Basilic Fresh Citrus Fruit Salad, Basil and Lemon Ice Cream, Campari and Orange Juice</i>	<i>15</i>
<i>Pommes Vert Rôties au Liqueur d'Amandes, Glace à la Vanille et Croquant aux Amandes Roasted Green Apple with Almond Liqueur, Vanilla Ice Cream and Almond Biscuit</i>	<i>25</i>
<i>Tiramisu Maison, Pistaches Grillées, Chocolat Râpé et Banane Homemade Tiramisu, Toasted Pistachios, Grated Chocolate and Banana,</i>	<i>16</i>
<i>Sélection de Trois Fromages Affinés, Noix et Confiture de Fruit Rouges Selection of Three Matured Cheeses Walnuts and Red Fruit Jam</i>	<i>16</i>

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE