

Francis Mallmann

Provence

Entrées

<i>Côtelettes d'Agneau, Laitue Grillée et Sauce Gorgonzola</i> <i>Lamb Cutlets, Grilled Lettuce and Gorgonzola Sauce</i>	27
<i>Asperges Provençales, Sauce Hollandaise</i> <i>Provencal Asparagus with Hollandaise Sauce</i>	28
<i>Gambas Carabinero à la plancha, Sauce Romesco, Cébettes Brûlées</i> <i>et Topinambours frites</i> <i>Prawns Carabinero, 'à la plancha' Romesco Sauce, Grilled Spring Onions</i> <i>and Jerusalem Artichoke Fries</i>	<i>Prix du marche</i>
<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, Avocat Grillé et Purée d'ail</i> <i>Aubergine and Beaufort Milanese, Chinese Cabbage, Grilled Avocado and Garlic Puree</i>	25
<i>Poulpe Grillé, Pomme de Terre des Andes, Anchoiade, Cébettes</i> <i>Grilled Octopus, Andean Potatoes, "Anchoiade", Spring Onions</i>	28
<i>Artichauts Grillés, Burrata, Pesto aux Anchois, Noix de Pécan et Citron</i> <i>Grilled Artichokes, Burrata, Anchovy Pesto, Pecan nuts and Lemon</i>	25
<i>Planche de Jambon Bellota Grand Cru de Joselito 50g</i> <i>Joselito Bellota Grand Cru Ham</i>	48
<i>Empanadas de Bœuf 'Mendoza' aux Feux de Bois</i> <i>Wood Oven Beef Turnover from Mendoza</i>	23

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

Francis Mallmann

Provence

Plats

Entrecôte Fumée Lentement au Bout de son Fil, Pomme de Terre Ecrasée et Chimichurri (350g)	45
Slow-Smoked Rib Eye, Smashed Potato and Chimichurri	59
Agneau de Lait Fumé, Nid de Pommes de Terre, Haricots Verts, Poivron Rouge Brulé, Charmoula	43
Dome-Smoked Lamb, Potato Nest, Green Beans, Burnt Red Peppers, Charmoula	
Coquelet Désossé, Pommes de Terre Rattes, Orange Sanguine, Poireaux et Moutarde	41
Boneless Chicken, Rattes Potatoes, Blood Orange, Leeks and Mustard	
Quart de 'Cochinillo' avec Fenouil, Pruneaux, Roquette	94
Quarter of Slow Roasted Suckling Pig with Fennel, Dried Prunes and Rocket Salad (1kg)	
Daurade Royale cuisinée aux Champignons, Olives Noires, Tomate et Basilic	45
servie avec Asperges Grillées, Pommes de Terre et Aïoli	
Whole Sea Bream baked with Mushrooms, Black Olives, Tomato and Basil	
accompanied by Grilled Asparagus, Potatoes and Aïoli	
Bar aux Agrumes en Croûte de Sel avec Légumes "Rescoldo"	45
Sea Bass Baked in Salt and Citrus Fruits with "Rescoldo" Vegetables	
Pappardelle Maison, Tomates Confites, Champignons, Beurre de Sauge et Parmesan	36
Home made Pappardelle, Confit Tomatoes, Mushrooms, Sage Butter and Parmesan	
Tour d'Émincé de Bœuf, Pommes de Terre Ecrasées et Chimichurri	64
Tower of thinly sliced Beef, Crushed Potatoes and Chimichurri	
T bone Steack (bœuf de Galice) Pomme de Terre Domino, Sauce Criolla et salade (1kg)	91
T bone Steak from Galicia, Domino potato, "Criolla" Sauce and Salad	

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

Francis Mallmann

Provence

Desserts

Crème de Citron, Petit Sablé, Infusion de Café et Meringue Lemon Curd, Coffee, Shortbread, Meringue and Lemon Ash	14
Salade de Fruits Frais et Brulés et Granité de Rosé du Domaine Salad of Burnt Fresh Fruits accompanied by Rosé Granita from the Domaine	18
Ananas à la Flamme, Crumble et Glace au Fruit de la Passion Burnt Pineapple, Crumble with Passion Fruit Ice Cream	17
Cremeux de Chocolat, Sablé au chocolat, Crème glacée et Granité au Café Chocolate Cream, Chocolate Biscuit, Ice Cream and Coffee Granita	17
Flan de Dulce de Leche Dulce de Leche Flan	14
Pionono Génoise, Ganache au Chocolat, Granité à l'Orange et Framboises Fraiches Rolled Chocolate Sponge with Orange and Raspberry Granita	17
Cake aux Poires et Amandes, Cerises Brûlées et Crème de Fromage de Brebis Pear and Almond Cake, Burnt Cherries and Sheep Cream Cheese	16
Feuilleté aux Fraises du Pays, Compotée de Fraise et Crème Glacée à la Pistache Fresh Strawberries, Strawberry Compote, Pistachio Ice Cream	18
Pavlova, Meringue aux Fruits Rouges frais, Crème glacée aux Fruits Rouges Crème Chantilly Maison Fresh Red fruit Pavlova, Red fruit Ice Cream and homemade whipped Cream	18
Crème Glacée à la Vanille de Madagascar 500g Home Made Ice Cream with Madagascar Vanilla 500g	42

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE