

# *Francis Mallmann*

*Provence*

## *Entrées*

<i>Côtelettes d'Agneau, Laitue Grillée et Sauce Gorgonzola</i> <i>Lamb Cutlets, Grilled Lettuce and Grogonzola Sauce</i>	27
<i>Tiradito du Jour, Jus d'Agrumes, Poires, Oignons Rouges et Endives Rouges</i> <i>Tiradito of the day, Citrus Fruits Juice, Pears, Red Onion and Red Endive</i>	25
<i>Gambas Carabinero à la plancha, Sauce Romesco, Cebettes 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>Salade de Courgette et Menthe, Parmesan et Amandes Grillées</i> <i>Courgette and Mint Salad, Parmesan and Almonds</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>Salade de Pêches, Bocconcini, Poudre de Pistaches, Laitue Iceberg et Basilic</i> <i>Salad of Fresh Peaches, Bocconcini, Ground Pistachios, Iceberg Lettuce and Basil</i>	26
<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

<i>Entrecôte Fumée Lentement au Bout de son Fil, Pomme de Terre Ecrasée et Chimichurri (350g)</i>	45
<i>Slow-Smoked Rib Eye, Smashed Potato and Chimichurri</i>	59
<i>Agneau de Lait Fumé, Nid de Pommes de Terre, Haricots Verts, Poivron Rouge Brulé, Charmoula</i>	43
<i>Dome-Smoked Lamb, Potato Nest, Green Beans, Burnt Red Peppers, Charmoula</i>	
<i>Coquelet Désossé, Pommes de Terre de Patagonie, Salade de Tomates</i>	41
<i>Boneless Chicken, Patagonian Potatoes, Tomato Salad</i>	
<i>Quart de ‘Cochinillo’ avec Fenouil, Pruneaux, Roquette</i>	94
<i>Quarter of Slow Roasted Suckling Pig with Fennel, Dried Prunes and Rocket Salad (1kg)</i>	
<i>Daurade Royale cuisinée aux Champignons, Olives Noires, Tomate et Basilic</i>	45
<i>servie avec Asperges Grillées, Pommes de Terre et Aioli</i>	
<i>Whole Sea Bream baked with Mushrooms, Black Olives, Tomato and Basil</i>	
<i>accompanied by Grilled Asparagus, Potatoes and Aioli</i>	
<i>Bar aux Agrumes en Croûte de Sel avec Légumes “Rescoldo”</i>	45
<i>Sea Bass Baked in Salt and Citrus Fruits with “Rescoldo” Vegetables</i>	
<i>Côte de Veau Milanaise, Tomate brûlée, Avocat et Choux Rouge (600g)</i>	75
<i>Mialanaise Veal Rib, Burnt Tomato, Avocado and Red Cabbage</i>	
<i>Pappardelle Maison, Tomates Confites, Champignons, Beurre de Sauge et Parmesan</i>	36
<i>Home made Pappardelle, Confit Tomatoes, Mushrooms, Sage Butter and Parmesan</i>	
<i>Tour d’Émincé de Bœuf, Pommes de Terre Ecrasées et Chimichurri</i>	64
<i>Tower of thinly sliced Beef, Crushed Potatoes and Chimichurri</i>	
<i>T bone Steack (bœuf de Galice) Pomme de Terre Domino, Sauce Criolla et salade (1kg)</i>	91
<i>T bone Steak from Galicia, Domino potato, “Criolla” Sauce and Salad</i>	

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 au Four, Crème Glacée Vanille, Framboises et Menthe Roasted Pineapple, Ice Cream, Raspberries and Mint	18
Crèmeux 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
Tarte au Coco et Dulce de Leche, Crème Glacée au Coco Coconut and Dulche de Leche Tart, Coconut Ice Cream	14
Cake aux Poires et Amandes, Cerises Brûlées et Crème de Fromage de Brebis Pear and Almond Cake, Burnt Cherries and Sheep Cream Cheese	16
Figues Fraîches, Miel pur, Crème Glacée à la Feuille de Figulier Fresh Figs, Pure Honey, Fig Leaf Ice Cream	15
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

*Francis Mallmann*

*CD  
Provence*

*Menu Vegan*



CHÂTEAU LA COSTE

*Francis Mallmann*

*Provence*

*Entrées*

*Empanadas d'Humita* €21  
*Humita Empanadas*

*Salade de Tomates Fraiches, Aubergine Grillée, Poivrons Brûlés,* €21  
*Pois Chiche, Oignons et Câpres*  
*Fresh Tomato Salad, Grilled Aubergine, Burnt Peppers,*  
*Onions, Capers and Chickpeas*

*Salade de Figues et de Chicorée Endive, Noix de Cajou et Herbes* €22  
*Fig and Escarole Salad, Cashew Nuts and herbs*

*Plats*

*Choux Grillé à la Moutarde avec Brocoli et Champignons* €36  
*Grilled Cabbage with Mustard, Broccoli et Mushrooms*

*Tian de Ratatouille au Four* €38  
*Oven Baked Ratatouille Tian*

*Polenta à la Plancha avec Tomates et Blettes* €36  
*Polenta à la Plancha, Tomatoes and Chard*



*Francis Mallmann*

*Provence*

*Desserts*

*Salade de Fruits Frais et Brulés et Granité de Rosé du Domaine* €18

*Salad of Burnt Fresh Fruits accompanied by Rosé Granita from the Domaine*

*Banane aux Cendres, Sorbet au Chocolat, Noix et Groseilles* €14

*Banana cooked in Ashes, Chocolate Sorbet, Walnuts and Gooseberries*

*Pêche Brûlée avec Praliné de Pignons et Crème Glacée à la Pêche* €15

*Burnt Peach, Pine Nut Praline, Peach Ice Cream*

*Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris*



CHÂTEAU LA COSTE