

Francis Mallmann

Provence

Entrées

<i>Calamar à la Plancha, Salade de Grenade, Céleri et Lentilles avec Oeufs de Saumon</i> <i>Squid 'a la Plancha', Pomegranate, Celery and Lentil Salad with Wild Salmon Roe</i>	28
<i>Saucisse Agneau fait Maison avec Champignons, Chou-fleur et Moutarde</i> <i>Homemade Lamb Sausage with Mushrooms, Cauliflower and Mustard</i>	24
<i>Noix de Saint-Jacques à la plancha, Soupe de Pommes de Terre,</i> <i>Jambon Bellota Grand Cru de Joselito et Brocoli</i> <i>Fresh Scallops, 'à la plancha' Potato Soup, Joselito Bellota Grand Cru Ham</i> <i>and Broccoli</i>	28
<i>Camembert Rôti aux Feuilles de Kale, Betterave, Miel et Noix</i> <i>Camembert Roasted with Kale Leaves, Beetroot, Honey and Walnuts</i>	23
<i>Aubergine Milanese au Beaufort, Oignons et Poivron Rouge Brulés, Tapenade et Câpres</i> <i>Aubergine and Beaufort Milanese, Burnt Onions and Red Pepper, Tapenade and Capers</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 d'Endives, Brie de Meaux, Raisins et Poudre de Noisettes</i> <i>Endive Salad, Brie de Meaux, Grapes and Hazelnut Powder</i>	26
<i>Salade Scarole, Sardines à l'Escabèche, Orange Sanguine, l'œuf mollet et Croutons</i> <i>Escarole Salad, Sardines 'a l'Escabèche', Blood Orange, Soft Boiled Egg and Croutons</i>	24
<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) Slow-Smoked Rib Eye, Smashed Potato and Chimichurri</i>	45
<i>Rôti d'Agneau Bio dans son Jus, Purée de Pommes de Terre et Céleri Rave, Oignons Caramélisés et Herbes Roast Organic Lamb, Celeriac and Potato Purée, Caramelized Onions and Herbs</i>	45
<i>Coquelet de Bresse, Topinambours, Champignons, Blettes, Vinaigre de Cabernet Sauvignon Roasted Bresse Chicken, Topinambours, Mushrooms, Swiss chards, Cabernet Sauvignon Vinegar</i>	41
<i>Quart de 'Cochinillo' avec Fenouil, Pruneaux, Roquette Quarter of Slow Roasted Suckling Pig with Fennel, Dried Prunes and Rocket Salad (1kg)</i>	94
<i>Bar aux Agrumes en Croûte de Sel avec Légumes "Rescoldo" Sea Bass Baked in Salt and Citrus Fruits with "Rescoldo" Vegetables</i>	45
<i>Raviolis Maison aux 4 Fromages, Courge, Champignons, Epinards, Haricots Verts et Pignons Home made 4 Cheese Ravioli, Squash, Mushrooms, Spinach, Green Beans and Pine Kernels</i>	39
<i>Tour d'Émincé de Bœuf, Pommes de Terre Ecrasées et Chimichurri Tower of thinly sliced Beef, Crushed Potatoes and Chimichurri</i>	64
<i>Carbonada Argentin aux Légumes de Saison, Champignons, Pois Chiches et Citrouille Argentine Carbonada of Seasonal Vegetables, Mushrooms, Chickpeas and Pumpkin</i>	40

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</i> <i>Lemon Curd, Coffee, Shortbread, Meringue and Lemon Ash</i>	14
<i>Ananas au Dome, Crème Glacée Vanille, Framboises et Menthe</i> <i>Roasted Pineapple, Ice Cream, Raspberries and Mint</i>	18
<i>Cremeux de Chocolat, Sablé au chocolat, Crème glacée et Granité au Café</i> <i>Chocolate Cream, Chocolate Biscuit, Ice Cream and Coffee Granita</i>	17
<i>Flan de Dulce de Leche</i> <i>Dulce de Leche Flan</i>	14
<i>Banane aux Cendres, Sorbet au Chocolat, Noix et Groseilles</i> <i>Banana cooked in Ashes, Chocolate Sorbet, Walnuts and Gooseberries</i>	15
<i>Pomme Verte Rôtie au Caramel, Crème du Mascarpone, Crème Glacé du Disaronno</i> <i>et Crumble d’Amandes</i> <i>Caramel Roasted Green Apple, Mascarpone Cream, Disaronno Ice Cream</i> <i>and Almond Crumble</i>	16
<i>Mousse au Fruit de la Passion, Crème Glacé de Noisette, Coulis au Fruit de la Passion</i> <i>et Poudre de Cacao et Noisette</i> <i>Passion fruit Mousse, Hazelnut Ice Cream, Passion Fruit Syrup, Coco and Hazelnut Powder</i>	17
<i>Pavlova, Meringue aux Fruits Rouges frais, Crème glacée aux Fruits Rouges</i> <i>Crème Chantilly Maison</i> <i>Fresh Red fruit Pavlova, Red fruit Ice Cream and homemade whipped Cream</i>	18
<i>Alfajor de Dulce de Leche, Amandes, nappé au Chocolat avec Glace de Noix de Coco</i> <i>Alfajor de Dulce de Leche, Almonds, Chocolate Sauce and Coconut Ice Cream</i>	17

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE