

*Francis Mallmann*

*Provence*

*Entrées*

*Salade de Nectarines Fraiches, Mozzarella di Bufala, Fruits Secs moulus , Laitue Iceberg et Basilic 23*  
*Fresh Nectarine Salad, Mozzarella di Bufala, Ground Dried Fruits, Iceberg Lettuce and Basil*

*Salade de Courgettes et Menthe, Parmesan et Amandes Grillées 23*  
*Courgette and Mint Salad, Parmesan and Almonds*

*'Chipa Mbeju' aux trois fromages, Poire à la plancha, Oignons caramélisés et Choux Chinois 24*  
*Three cheese Chipa Mbeju, Grilled pear, Caramilsed onions et Chinese Cabbage*

*Salade d'Endives, Brie de Meaux, Raisins et Poudre de Noisettes 24*  
*Endive Salad , Brie de Meaix, Grapes and Hazelnut Powder*

*Poulpe Grillé, Pomme de Terre des Andes, Anchoiade, Cébettes 28*  
*Grilled Octopus, Andean Potatoes, "Anchoiade", Spring Onions*

*Empanadas de Bœuf 'Mendoza' aux Feux de Bois 23*  
*Wood Oven Beef Turnover from Mendoza*

*Gambas Carabinero à la plancha, Sauce Romesco, et Topinambours fris 34*  
*Prawns Carabinero, 'à la plancha' Romesco Sauce and fried Jerusalem Artichoke*

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE

# *Francis Mallmann*

*Provence*

## *Plats*

*Entrecôte, Pomme de Terre Ecrasée et Chimichurri (350g) 45*  
*Smoked Rib Eye, Smashed Potato and Chimichurri*

*Daurade à la Plancha, Tomates Séchées, Champignons, Pomme de terre de Patagonie et Salade Verte 45*  
*Whole Seam Bream, Dried Tomatoes, Mushrooms, Patagonian Potato and Green Salad*

*Carré d'Agneau Bio dans son Jus, Purée de Pommes de Terre et Céleri Rave 45*  
*Oignons Caramélisés et Herbes*  
*Rack of Organic Lamb, Potato Purée, Celaric, Caramelised Onions and Herbs*

*Coquelet, Salade de Tomate, Avocat, Choux Vert et Pomme de Terre Paille 43*  
*Roast Chicken, Tomato Salad, Cabbage and Straw Potatoes*

*Aubergine Milanaise, Salade Grillée aux Tomates, Oignons, Poivrons Rouges 30*  
*Aubergine Milanaise, Grilled Salad and Tomatoes, Onions and Red Peppers*

*Quart de 'Cochinillo' avec Fenouil, Pruneaux, Roquette 94*  
*Quarter of Slow Roasted Suckling Pig with Fennel, Dried Prunes and Rocket Salad*

*Tour d'Émincé de Bœuf, Pommes de Terre Ecrasées et Chimichurri 64*  
*Tower of thinly sliced Beef, Crushed Potatoes and Chimichurri*

*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 14*  
*Lemon Curd, Coffee, Shortbread, Meringue and Lemon Ash*

*Crèmeux de Chocolat, Sablé au chocolat, Crème glacée café 17*  
*Chocolate Cream, Chocolate Biscuit, Coffee Ice Cream*

*Meringue aux Fruits Rouges frais, Crème glacée aux Fruits Rouges, 18*  
*Crème Chantilly Maison*  
*Fresh Red fruit Pavlova, Red fruit Ice Cream and homemade whipped Cream*

*Alfajor de Dulce de Leche, Amandes, nappé au Chocolat avec Glace de Vanille 17*  
*Alfajor de Dulce de Leche, Almonds, Chocolate Sauce and Vanilla Ice Cream*

*Nectarines brûlées, Glace Dissarono, Myrtilles et Pralin d'amandes 17*  
*Burnt Nectarines, Dissarono Ice Cream, Blueberries and Praline Almonds*

*Salade de fruits, Citron Vert, Crème glacée aux feuilles de figuier, noix de coco rappée 17*  
*Fresh Fruit Salad, Lime, Fig Leaf Ice Cream and grated Coconut*

Prix Net En Euros | Taxes et Service Compris



CHÂTEAU LA COSTE