

La Table du CASTILLON

La Carte

ENTRÉES

Blinis moelleux au sarrasin, truite marinée au sel d'agrumes, œufs de truite, asperge et concombre, sorbet faisselle-verveine, crackers au lin	26€
Gambero rosso juste raidie servie froide, salpicon d'aromates et estragon, consommé des têtes en gelée et écume de salicorne, chips fines de pomme de terre	28€
Fleur de courgette de Mr. Berne, farcie d'une mousseline de foie-gras, truffe d'été, jus de viande et émulsion d'une sauce suprême	31€

PLATS

Lotte cuite dans un beurre clarifié au thé fumé, mousseline d'amande douce, sommité de choux-fleurs poêlés minute, palourde, bouillon de coquillages monté à l'huile d'amande	38€
Pavé de maigre grillé, artichaut "petit-violet" farci de chorizo, Poutargue et girolles, jus de poulet rôti	39€
Quasi de veau poêlé, gnocchi de pomme de terre, tombé des feuilles et côtes de blettes, huitres de "Prat-Ar-Coum", jus au thym de notre potager	41€
Epaule d'agneau confite 5h et cœur de gigot cuit basse température, pressé croustillant de polenta, fin caviar d'aubergine et ail noir, anchois, jus de cuisson	38€

FROMAGE

Assiette de fromages affinés de Cyril Carambat	14€
------------------------------------------------	-----

DESSERTS

Chocolat noir 64% en crème glacé zesté d'orange confite et "Namelaka", streuzel au gruë de cacao torréfié	17€
Baba au Cointreau, jus d'agrumes amer perlé à l'huile d'olive, crème montée au pollen de miel, sorbet aux saveurs de citron et huile d'olive, tuile craquante	18€
Déclinaison autour de la cerise : fumée, en chutney, fines feuilles et mousse. Crumble au romarin et sorbet faisselle	18€

Les Menus

MENU VÉGÉTARIEN 59€

Jardin de légumes et pousses de salades dans une fine tartelette, poudre d'olive noire, sorbet piquillos.

Œuf bio cuit à 64°C, riz de Camargue cuit dans un bouillon de légumes, asperges vertes et girolles, nuage de parmesan et petits croutons.

Déclinaison autour de la cerise : fumée, en chutney, fines feuilles et mousse. Crumble au romarin et sorbet fromage frais.

—

MENU EN 3 SERVICES 69€

Selon l'inspiration... du moment

—

MENU EN 4 SERVICES 89€ *

Accord Mets et Vins : 35€

—

MENU EN 6 SERVICES 105€ *

Accord Mets et Vins : 45€

—

*Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble de la table