

À LA CARTE

ENTRÉES

Concombre en espuma, feta fumée et basilic	22€
Fleur de courgette du jardin d'Alix, Brousse et huile d'olive d'Estoublon	26€
Sot l'y laisse, coulis d'épinard et Salicorne, tuile au beurre	32€

PLATS

Tomate texturée, pistache et glace burrata	36€
Merlu de Méditerranée, fumet au shiso, haricots verts et moutarde	41€
Filet de bœuf, aubergine fondante et jus corsé	48€

DESSERTS

Abricot, crème légère au Miel Verveine, biscuit Madeleine	19€
Melon confit, biscuit financier aux amandes, Hibiscus	18€
Chocolat Piment, Espuma Chocolat blanc, biscuit moelleux, Namelaka	21€

Origine des viandes Française • Origine des poissons Méditerranée. Carte et menus TVA incluse au taux de 20%. Service est compris.

LA TABLE DU CASTILLON

RESTAURANT



UNE CUISINE INSPIRÉE, ENTRE TERROIR ET ENGAGEMENT

Bienvenue à La Table du Castillon, où la gastronomie célèbre les richesses de notre terroir et la générosité de la Méditerranée.

Ici, le Chef met tout son savoir-faire au service d'une cuisine authentique et respectueuse des saisons.

Chaque assiette raconte une histoire de passion et de respect : celle des producteurs locaux avec qui nous collaborons au quotidien, et des pêcheurs engagés dans une démarche responsable.

Savourez, partagez, et laissez la Provence éveiller vos sens.

MENU VÉGÉTAL BY CLARINS

FLEUR DE COURGETTE
DU JARDIN D'ALIX,
BROUSSE ET BASILIC

TOMATE TEXTURÉE,
PISTACHE ET GLACE BURRATA

MELON CONFIT,
BISCUIT FINANCIER AUX AMANDES,
HIBISCUS

Boisson non comprise



75 €

MENU GOURMAND*

CONCOMBRE EN ESPUMA,
FETA FUMÉE ET BASILIC

FLEUR DE COURGETTE DU JARDIN D'ALIX,
BROUSSE ET HUILE D'OLIVE D'ESTOUBLON

MERLU DE MÉDITERRANÉE,
FUMET AU SHISO, HARICOTS VERTS ET MOUTARDE

FILET DE BŒUF,
AUBERGINE FONDANTE ET JUS CORSÉ

ABRICOT,
CRÈME LÉGÈRE AU MIEL VERVEINE,
BISCUIT MADELEINE

Boisson non comprise



95 €

*Tout changement dans la composition de ce menu sera facturé 10€ en supplément.