

La Table du CASTILLON

TOUS LES DÎNERS DU JEUDI AU LUNDI



DANS UNE CARTE TAILLÉE DANS LE TERROIR PROVENÇAL LOCAL,
NOTRE CHEF PRIVILÉGIE UNE CUISINE DE SAISON, VARIANT SES PROPOSITIONS AUTOUR
DE SPÉCIALITÉS RÉGIONALES REVISITÉES POUR LE PLAISIR DES PALAIS LES PLUS FINS.

Chef Sébastien Brette

Natif d'Angers, Sébastien Brette débute sa carrière comme commis chez Troisgros à Roanne en 2010, puis gravit les échelons à Monaco, au Louis XV aux côtés d'Alain Ducasse. Se succèdent ensuite d'autres belles Maisons étoilées qui enrichissent profondément son savoir-faire et confirme sa passion.

Sébastien Brette, qui place l'humain au cœur de son travail, incarne l'essence même de la gastronomie contemporaine, fusionnant habilement l'authenticité des produits locaux avec la passion ensoleillée de la cuisine italienne et méditerranéenne, toujours relevée d'une pointe d'acidité.

Pour lui, la cuisine commence par la sélection des ingrédients les plus frais et les plus authentiques. Chaque légume, chaque herbe aromatique, chaque viande, chaque poisson, est choisi avec soin, dans le souci de préserver la pureté des saveurs et de soutenir les producteurs locaux.

LE CHEF
REMERCIE SES PRODUCTEURS
ET SES ÉQUIPES

La famille Berne, maraîchers à Castillon du Gard
Valentin Goisbaut, maraîcher à Castillon-du-Gard
Gilles Garnier, oléiculteur, Domaine Pierredon à Estézargues
Mickael Gillion et son équipe, bouchers à La Boucherie d'Uzès
Coté Fish, pêcheurs du Grau du Roi
Cyril Carambat, au Jardin des Terroirs, fromager à Lunel
Pierre-Emmanuel Coste, l'Abeille Rouge, apiculteur à Vers-pont-du-Gard
Dominique Quelo et son équipe, boulangers au Fournil du Pont du Gard à Vers-pont-du-Gard
Nicolas Berger, torréfacteur de cacao et chocolatier Français
Charteau Lionel, producteur indépendant de Fleur de sel de Guérande

Et bien d'autre tout aussi important...
Merci pour leur engagement envers l'excellence et leur contribution à ma cuisine

Menu
Bien-Être "Clarins"

74€

Pan con tomate dans notre esprit

Risotto de quinoa à l'aubergine rôtie,
pesto poivron et noisette

Pêche du jour, pistache, nage de légumes d'été

La Cerise,
Fumée au thé, glace comme un latte végétal et sakura,
granola d'avoine et sarrasin, graines germées

Menu
Plaisir

88€

Pan con tomate dans notre esprit

Maquereau de Méditerranée, cerise du Gard, brousse

Mon interprétation de la Carbonara en raviole ouverte

Carré d'Agneau de Provence, aubergine, citron d'Iran

Le Chocolat de la maison Berger,
Comme un soufflé, sorbet whisky et cacao amer,
crème infusée à l'orge torréfiée

Menu Gourmand

Dernière prise de commande à 20h30

98€

Pan con tomate dans notre esprit

Tarte de légumes de saison, pesto persil, noisette
Vinaigrette concombre

Maquereau de Méditerranée, cerise du Gard, brousse

Mon interprétation de la Carbonara en raviole ouverte

Muge, Ajo blanco, laitue

Carré d'Agneau de Provence, aubergine, citron d'Iran

La Rhubarbe,
Rôtie à l'huile d'olive du domaine Pierredon, crème d'une tarte,
sorbet rhubarbe brûlée, crumble au blé noir

CHANGEMENT DE PLAT 12€

CHARIOT DE FROMAGE 23€



Menu Enfant

(Moins de 12 ans)

2 services : 25€ • 3 services : 35€

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

A La Carte

ENTRÉES

Pan con tomate dans notre esprit	25€
Tarte de légumes de saison, pesto persil, noisette Vinaigrette concombre	25€
Maquereau de Méditerranée, cerise du Gard, brousse	25€

PLATS

Risotto de quinoa à l'aubergine rôtie, pesto poivron et noisette	35€
Pêche du jour, pistache, nage de légumes d'été	35€
Mon interprétation de la Carbonara en raviole ouverte	35€
Muge, Ajo blanco, laitue	38€
Carré d'Agneau de Provence, aubergine, citron d'Iran	42€

DESSERTS

La Cerise, Fumée au thé, glace comme un latte végétal et sakura, granola d'avoine et sarrasin, graines germées.	18€
La Rhubarbe, Rôtie à l'huile d'olive du domaine Pierredon, crème d'une tarte, sorbet rhubarbe brûlée, crumble au blé noir.	18€
Le Chocolat de la maison Berger, Comme un soufflé, sorbet whisky et cacao amer, crème infusée à l'orge torréfiée.	18€

