

À LA CARTE

ENTRÉES

OIGNONS DE VERS En texture, mousse légère de Pélaridon	24€
LANGOUSTINES JUSTE RAIDIES Courge butternut et châtaigne, bouillon des têtes à la verveine	29€
FOIE GRAS & ANGUILE FUMÉE Mousseline de céleri torréfiée, trompette des morts et bouillon de champignons	31€
CHAMPIGNONS DE SAISON Sur sa fine tartelette, glace de chèvre frais	28€

PLATS

PIÈCES DE VEAU Cèpes et maïs, jus au café	39€
FILET DE CANETTE Raviole de betteraves et oignons de Roscoff, jus de viande à la mûre	36€
MUGE MEUNIÈRE Autour des choux, coulis de cresson et émulsion d'un fumet à l'amande	35€
SUGGESTION DU MOMENT	45€

DESSERTS

FIGUES Fraîches et rôties au beurre noisette, crème glacée au pignon de pin	16€
MARQUISE Autour de l'avoine et du chocolat de la maison Nicolas Berger	19€
INSPIRATION SELON LA SAISON	15€
CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS PAR RÉMI NOLLEZ	22€

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

LA TABLE DU CASTILLON

RESTAURANT

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI SOIR UNIQUEMENT



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 BIEN-ÊTRE CLARINS



CHAMPIGNONS DE SAISON

Sur sa fine tartelette, glace de chèvre frais

MUGE MEUNIÈRE

Autour des choux, coulis de cresson et émulsion d'un fumet à l'amande

FIGUES

Fraîches et rôties au beurre noisette, crème glacée au pignon de pin



69€

MENU GOURMAND*



LANGOUSTINES JUSTE RAIDIES

Courge butternut et châtaigne, bouillon des têtes à la verveine

FOIE GRAS & ANGUILE FUMÉE

Mousseline de céleri torréfiée, trompette des morts et bouillon de champignons

MUGE MEUNIÈRE

Autour des choux, coulis de cresson et émulsion d'un fumet à l'amande

PIÈCES DE VEAU

Cèpes et maïs, jus au café

MARQUISE

Autour de l'avoine et du chocolat de la maison Nicolas Berger



88€

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