

*La Table du*  
**CASTILLON**

ENTRÉES

Asperges vertes de pays rôties, jambon de parme et parmesan,  
œufs de caille et crème d'aromates

18 €

Terrine de foie gras au Baume de Venise, chutney de griottes  
au vinaigre balsamique de Modène

22 €

La liste des allergènes est à votre disposition, en cas de besoin - An allergen list is at your disposal.  
Commande enregistrée jusqu'à 13h 45 au déjeuner et 21h 30 pour le dîner. - Last order at 1.45 pm for lunch and 9:30 pm for dinner.  
Toutes nos viandes sont d'origine européenne. - All our meats are from Europe

NOS PRIX SONT NETS / OUR PRICES ARE NET AND INCLUDE TAXES

*La Table du*  
**CASTILLON**

POISSONS & VIANDES

Filet de turbot rôti, fumet parfumée à la cardamome verte,  
polenta croustillante.

30 €

Lotte rôtie au beurre moussieux, légumes printanier  
à l'huile des Baux de Provence, jus de viande à l'huile de noisette.

28 €

Noix de veau de la Ferme du Cantal, mousseline de petit pois,  
carottes aux graines de pavot et jus à l'huile de cyprès de Provence.

26 €

Pigeon rôti sur le coffre, cuisse confite, déclinaison de betteraves,  
noix torréfiées et oignons grelots.

34 €

# *La Table du* CASTILLON

## FROMAGES

Salade verte assaisonnée à votre goût.

9 €

Assiette de fromages affinés par Vincent Vergne.

14 €

## DESSERTS

Chocolat tendre et biscuit aux noix,  
Pommes et noix de pécan en confit, sorbet poires.

14 €

Tube exotique au spéculoos, mousse coco-passion  
et crémeux mangue.

13 €

Marmelade d'agrumes et glace au miel, mousse fromage blanc  
à la fleur d'oranger.

12 €

*La Table du*  
**CASTILLON**

MENU CASTILLON

55€

(Supplément 8€ avec fromage)

Asperges vertes de pays rôties, jambon de parme et parmesan,  
œuf de caille et crème d'aromates.

\*\*

Noix de veau de la Ferme du Cantal, mousseline de petit pois,  
carottes aux graines de pavot et jus à l'huile de cyprès de Provence.

\*\*

Choix de dessert à la carte.

*La Table du*  
**CASTILLON**

MENU VÉGÉTARIEN  
40€  
(Supplément 8€ avec fromage)

Asperges vertes de pays rôties, parmesan, œufs de caille  
et crème d'aromates.

\*\*

Traditionnelle assiette de tagliatelles au pistou,  
tomates cerises confites.

\*\*

Choix de dessert à la carte.

---

MENU ENFANT (Jusqu'à 12 ans)

25€

*La Table du*  
**CASTILLON**

MENU DÉCOUVERTE\*  
70€  
(Supplément 8€ avec fromage)

Amuse-Bouche

Terrine de foie gras au Baume de Venise, chutney de griottes  
au vinaigre balsamique de Modène.

\*\*

Filet de turbot rôti, fumet parfumé à la cardamome verte,  
polenta croustillante.

\*\*

Pigeon rôti sur le coffre, cuisse confite déclinaison de betteraves,  
noix torréfiées et oignons grelot.

\*\*

Choix de dessert à la carte.

Mignardises.

\*Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble de la table  
*This menu is served for the whole table*