

À LA CARTE

ENTRÉES

Morilles de Vers Pont-du-Gard et palourdes, cappuccino iodé, huile de capucine. 28€

Asperges vertes et thon rouge affiné, brioche toastée, pesto à l'ail des ours. 32€

Artichaut petit violet dans tous ses états, œuf de Hareng fumé. 26€

Tarte de légumes printanier et noix de Cajou, sorbet Skyr, ail des ours. 24€

PLATS

Encornet rouge de Méditerranée, asperges blanches grillées, ail noir, jus de viande au parfum de thym. 35€

Merlu cuit lentement, carotte à la Mélisse, poudre de citron noir et Bouillabaisse. 30€

Agneau de Provence en deux façons, côtes et ris, oignon cébette, petit pois, feuille d'huître et jus de viande. 39€

Suggestion du chef 45€

DESSERTS

Fraises du Jardin d'Alix, Rafrâchies à la bourrache et avoine et riz au lait complet. 19€

Citron, crème glacée à la feuille de citronnier, meringue de citronnelle. 19€

Café et chocolat de la maison Berger, en crémeux et fines feuilles, mousse lactée. 19€

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

MERCREDI AU DIMANCHE MIDI ET SOIR



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

Tarte de légumes printanier et noix de Cajou,
Sorbet Skyr, ail des ours.

Merlu cuit lentement,
Carotte à la Mélisse, poudre de citron noir
et Bouillabaisse.

Framboises fraîches,
Shiso en crémeux, meringue fruitée.



69€

MENU GOURMAND

Artichaut petit violet dans tous ses états,
œuf de Hareng fumé.

Morilles de Vers Pont-du-Gard et palourdes,
cappuccino iodé, huile de capucine.

Encornet rouge de Méditerranée,
asperges blanches grillées, ail noir, jus de viande au parfum de thym.

Agneau de Provence,
côtes et ris, oignon cébette, petit pois, feuille d'huître et jus de viande.

Café et chocolat de la maison Berger
en crémeux et fines feuilles, mousse lactée.



82€