

À LA CARTE

ENTRÉES

Pâté en croûte, au pigeon et foie gras, condiments iodés.	32€
Lisette de méditerranée, au poivre, ricotta et transparence de tomate.	26€
Chair de tourteau, servie crue, fraîcheur de fenouil, consommé de têtes, huile d'estragon.	28€
Tomates du Jardin d'Alix, confites, sorbet piquillos et herbacé, salicorne et oxalys.	24€

PLATS

Selle d'agneau de Provence, aubergine au barbecue, anchois de Collioure et capucine, jus au Penja.	43€
Supreme de poulet jaune, gnocchis au deux pommes de terre, espuma d'un dauphinois, poutargue et jus corsé.	36€
Lieu jaune, haricots verts croquants, espuma d'oignons et huile de ciboulette, écume d'un fumet.	39€
Queue de lotte, Berlingo et fleur de courgette, citron noir d'Iran et sauce Noilly Prat.	45€

DESSERTS

Nectarine blanche, en fines pétales et sorbet, rafraîchie au bissap, quelques graines, fleurs et aromates.	15€
Chocolat de la maison Nicolas Berger, Namelaka, feuilletés en croustillances, parfait glacé au grué torréfié.	19€
Inspiration selon la saison.	16€
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

Tomates du Jardin d'Alix,
confites, sorbet piquillo
et herbacé, salicorne et oxalys.

Lieu jaune,
haricots verts croquants, espuma d'oignons
et huile de ciboulette, écume d'un fumet.

Nectarine blanche,
en fine pétale et sorbet, rafraîchie au bissap,
quelques graines, fleurs et aromates.



69€

MENU PLAISIR*

Lisette de méditerranée, au poivre, ricotta et transparence de tomate.

Chair de tourteau, servie crue, fraîcheur de fenouil, consommé de têtes, huile d'estragon.

Suprême de poulet jaune, gnocchi aux deux pommes de terre,
espuma d'un dauphinois, poutargue et jus corsé.

Inspiration selon la saison.

79€

MENU GOURMAND*

Pâté en croûte, au pigeon et foie gras, condiments iodés.

Tomates du Jardin d'Alix, confites, sorbet piquillos et herbacés, salicorne et oxalys

Lieu jaune, haricots verts croquants, espuma d'oignons et huile de ciboulette, écume d'un fumet.

Selle d'agneau de Provence, aubergine au barbecue, anchois de Collioure et capucine, jus au Penja.

Chocolat de la maison Nicolas Berger,
Namelaka, feuilletés en croustillances, parfait glacé au gruë torréfié.

88€

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