À LA CARTE

ENTRÉES

Pâté en croûte, 32€
pigeon et foie gras, condiments iodés.

Lisette de méditerranée, 26€
mariné aux poivres, ricotta, transparence de tomate et bergamote.

Chair de tourteau, 28€
fraîcheur de fenouil, consommé de homard, huile d'estragon.

Tomates du Jardin d'Alix, 24€
confites, noix de cajoux et salicorne au vinaigre, sorbet piquillos.

PLATS

Selle d'agneau de Provence, 43€
aubergine au barbecue, anchois et capucine, jus au Penja.

Supreme de poulet jaune, 36€
gnocchis au deux pommes de terre et poutargue , espuma d'un dauphinois, jus corsé.

Lieu jaune, 39€
haricots verts croquants, espuma d'oignons et huile de ciboulette, écume d'un fumet.

Queue de lotte, 45€
Berlingo et fleur de courgette, citron noir d'Iran et sauce Noilly Prat.

DESSERTS

Nectarine blanche, 15€
en fines pétales et sorbet, rafraîchie au bissap, quelques graines, fleurs et aromates.

Chocolat de la maison Nicolas Berger, 19€
Namelaka, feuillets en croustillances, parfait glacé au grué torréfié.

Inspiration selon la saison. 16€

Chariot de fromages affinés par Rémi Nollez. 22€

Origine des viandes Française • Origine des poissons Méditerrannée. 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

Tomates du Jardin d'Alix,
Confites, noix de cajoux
et salicorne au vinaigre, sorbet piquillos.

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, mariné aux poivres, ricotta, transparence de tomate et bergamote.

Chair de tourteau, fraîcheur de fenouil, consommé de homard, huile d'estragon.

Suprème de poulet jaune, gnocchis au deux pommes de terre et poutargue,
espuma d'un dauphinois, jus corsé.

Inspiration selon la saison.

79€

MENU GOURMAND*

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

Tomates du Jardin d'Alix, confites, noix de cajoux et salicorne au vinaigre, sorbet piquillos.

Queue de lotte, berlingo et fleur de courgette, citron noir d'Iran et sauce Noilly Prat.

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

Chocolat de la maison Nicolas Berger,
Namelaka, feuillets en croustillances, parfait glacé au grué torréfié.

88€

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