

À LA CARTE

ENTRÉES

Asperge verte du Jardin d'Alix, chair de tourteau, sorbet ail des ours	31 €
Morilles de Vers, fèves et petits pois aux saveurs fumées	32 €
Œuf bio, poireaux iodés et quinoa soufflé	24 €

PLATS

Carré et ris d'agneau de Provence, kumquat et artichaut, capucine	39 €
Ma version de la bouillabaisse, relevée d'une touche bretonne	44 €
Petits pois à la française, végétal et brousse de la Maison du Gard	31 €
Côte de veau façon milanaise et citron confit, asperges blanches, émulsion au beurre noisette (2 personnes)	49 € / personne

DESSERTS

Dans l'esprit d'un millefeuille...	18 €
Chocolat intense et cardamome verte	21 €
Kiwi et namelaka au thé matcha...	19 €

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

LA TABLE DU CASTILLON

RESTAURANT



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

ŒUF BIO,
POIREAUX IODÉS
ET QUINOA SOUFFLÉ

PETITS POIS À LA FRANÇAISE,
VÉGÉTAL ET BROUSSE...

KIWI ET NAMELAKA
AU THÉ MATCHA...



69€

MENU GOURMAND*

ASPERGE VERTE DU JARDIN D'ALIX,
CHAIR DE TOURTEAU, SORBET AIL DES OURS

MORILLES DE VERS,
FÈVES ET PETITS POIS AUX SAVEURS FUMÉES

MA VERSION DE LA BOUILLABAISSE,
RELEVÉE D'UNE TOUCHE BRETONNE...

CARRÉ ET RIS D'AGNEAU DE PROVENCE,
KUMQUAT ET ARTICHAUT, CAPUCINE

CHOCOLAT INTENSE
ET CARDAMOME VERTE



89€

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