

Je crée mes recettes un peu comme un
bouquet de fleurs.

J'associe les arômes, les couleurs, les volumes
et les textures afin que la découverte se fasse
en plusieurs temps.

J'essaie par la suite de concevoir une décoration
qui peut, selon mon imagination, privilégier
l'équilibre ou au contraire la rupture visuelle.

Gabriel Degenne

Le Menu du Château

45 € - *Prix net*

Quelques petites choses d'ici et d'ailleurs

Appetizers

~~~~~

L'œuf de poule élevée en plein air, asperges de Roques Hautes, pecorino et chips de lard

*Egg, asparagus from Roques Hautes, pecorino and bacon crisps*

*Ou*

La sphère de foie gras de canard français, orange et cacao

*Sphere of duck foie gras, orange and cocoa*

*Ou*

Le cannelloni de concombre infusé à l'aneth, caviar vintage d'Aquitaine

*Cucumber and dill cannelloni, vintage caviar from Aquitaine*

*Ou*

Le maquereau de nos côtes, brûlé, petits pois et épinards

*Mackerel from our coast, green peas and spinach*

~~~~~

La volaille fermière servie dans l'idée d'une salade César

High quality farm poultry served in the way of a Caesar Salad

Ou

Le loup de Méditerranée, mousseline de carotte à l'anis étoilé, légumes de Roquebrune sur Argens

Mediterranean sea bass, carrot and star anise mousseline, vegetables from our region

Ou

L'agneau de Sisteron, la selle – Asperges blanches

Saddle of lamb from Sisteron, white asparagus

Ou

Le rouget, risotto poêlé à l'encre de seiche, sauce basilic, légumes de saison

Red mullet, squid ink risotto, basil sauce and vegetables

~~~~~

Dessert à choisir dans notre carte

*Choose your dessert from our Menu*

# Le Menu Prestige

65 € - *Prix net*

Une entrée, un poisson, une viande, un dessert

*Starter, fish, meat, dessert*

Au choix dans le menu ou à la carte

*Choose from the "Menu du Château" and from our Menu*

# Le Menu Dégustation

95 € - *Prix net*

Menu dégustation en 8 plats

Pour l'ensemble des convives

Prise de commande avant 21h

*In order to discover our chef's cuisine, an 8 course dinner.*

*to share with all your guests - To be ordered before 9 pm*

# Les Entrées

|                                                                                                                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Le foie gras de canard de Challans poêlé,<br>Rhubarbe<br><i>Pan fried duck foie gras, rhubarb</i>                                                                  | 29 € |
| La gamberoni,<br>Salade de légumes croquants, glace safran<br><i>Gamberoni, salad of crispy vegetables, saffron ice cream</i>                                      | 38 € |
| L'œuf de poule élevée en plein air,<br>Asperges de Roques Hautes, pecorino et chips de lard<br><i>Egg, asparagus from Roques Hautes, pecorino and bacon crisps</i> | 24 € |
| Le cannelloni de concombre infusé à l'aneth,<br>Caviar vintage d'Aquitaine<br><i>Cucumber and dill cannelloni, vintage caviar from Aquitaine</i>                   | 21 € |

# Les Plats

## Côté Terre

Le filet de veau de lait du Limousin, 42 €

Gnocchis, ail noir et chips d'ail

*Filet of veal from the Limousin region, gnocchis, black garlic and garlic crisps*

La poitrine de cochon, 32 €

Fèves de la région, pistou de menthe

*Pig breast, broad beans, mint pesto*

L'agneau de Sisteron, 38 €

Selle, Asperges blanches

*Saddle of lamb from Sisteron, white asparagus*

Le filet de bœuf français cuit au sautoir, 45 €

Fregola sarda torréfiée, morilles, copeaux d'asperges de Sylvain Erhardt

*Pan fried beef tenderloin, roasted fregola sarda, morels, asparagus shavings*

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine française

*All our bovine meat is from France*

## Côté Mer

Le Loup sauvage, 42 €

Asperges vertes et sauce huître

*Wild sea bass, green asparagus and oyster sauce*

Le Saint-Pierre, 38 €

Fenouil et pamplemousse

*Dory, fennel and grapefruit*

Le Rouget, 32 €

Risotto poêlé à l'encre de seiche, sauce basilic, légumes de saison

*Red mullet squid ink risotto, basil sauce and vegetables*

# Les Desserts

|                                                                                                                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| La fraise de Provence,<br>Déclinaison de textures, glace, thé, fleur de cerisier<br><i>Strawberry textures and oppositions</i>                                                                                          | 15 € |
| Le chocolat Valhrona dans tous ses états<br><i>Chocolate symphony</i>                                                                                                                                                   | 15 € |
| Le citron de l'arrière-pays en superpositions<br><i>Overlap of lemon from the region</i>                                                                                                                                | 15 € |
| La pomme,<br>Dans l'idée de la tarte tatin<br><i>Apple, reinvented tatin</i>                                                                                                                                            | 15 € |
| Sélection de fromages affinés de notre fromager Valbonnais<br><i>Selection of mature cheese from the Fromagerie in Valbonne</i><br><i>(Supplément de 5€ si, dans les menus, choix du fromage à la place du dessert)</i> | 18 € |

Soucieux de notre prestation qualitative et de son délai, nous recommandons à notre clientèle de bien vouloir choisir les desserts au début du repas.

*Concerned about quality and delivery time, we recommend our customers to please choose the desserts before the first course.*