

La Table du CASTILLON

ENTRÉES . STARTERS

Gaspacho du Vieux Castillon, légumes en ratatouille,
tapenade d'olives noires de chez Jean-Jean, copeaux de Parmesan.
*“Vieux Castillon” gaspacho, vegetables cooked as a “ratatouille”,
black olives puree & Parmesan cheese.*

16 €

Déclinaison de tomates d'antan, Tataki de thon au sésame,
sorbet concombre et vinaigrette passion.

*Tomato variation, tuna Tataki and sesame seeds,
cucumber sorbet and passion fruit dressing.*

22 €

Langoustines rôties, consommé à la citronnelle,
suprêmes de pamplemousses.

*Roasted dublin bay prawn, citronella clear soup jelly,
Grapefruits slices.*

28 €

Terrine de foie gras au Baume de Venise, condiment artichauts et figes,
crumble aux noix.

*Duckliver terrine, artichoke and figue”condiment”,
walnut crumble.*

26 €

La liste des allergènes est à votre disposition, en cas de besoin - An allergenlistis at yourdisposal.

Commande enregistrée jusqu'à 13h 45 au déjeuner et 21h 30 pour le dîner. –

Last order at 1.45 pm for lunch and 9:30 pm for dinner.

Toutes nos viandes sont d'origine européenne. - All ourmeats are from Europe

NOS PRIX SONT NETS / OUR PRICES ARE NET AND INCLUDE TAXES

La Table du CASTILLON

POISSONS & VIANDES . FISH & MEAT

Saint-pierre rôti, mousseline
et sauté de courgettes de région infusées au romarin.
*Roasted john dory fish, pan fried local zucchini
Infused with rosemary.*

35 €

Maigre rôti, crème de patates douces au citron confit,
Carottes fanes et noisettes grillées.
*Maigre fish "like a sea bass" sweet potatoe puree,
candied lemon, grilled hazelnuts and carrots.*

33 €

Volaille fermière dorée sur la peau, millefeuille dans l'esprit d'un tian,
Concassé de tomates et crumble au parmesan.
*Poultry filet roasted on its skin, millefeuille with onions, zucchini, eggplant,
Tomatoes and crumble parmesan.*

28 €

Faux-filet mûré, mousseline de pommes de terre,
légumes rôtis à l'huile d'olive des Baux de Provence.
*Sirloin steak mashed potatoes and roasted vegetables,
"Baux de Provence" olive oil.*

32 €

Selle d'agneau de « Provence », le filet rôti et la panoufle confite au cumin,
aubergines grillées, piperade et tomate confite.
*Saddle of lamb from "Provence", roasted filet with cumin,
grilled eggplants "piperade" and candied tomatoes.*

36 €

La Table du
CASTILLON

FROMAGES . CHEESE

Salade verte assaisonnée à votre goût.
Green salad with dressing at your convenience.

9 €

Assiette de fromages affinés par Vincent Vergne.
Plate of selected cheeses matured by Vincent Vergne.

12 €

DESSERTS

Prunes du moment en blanc manger aux amandes,
sorbet mirabelles.
*Seasonal plums like a "Blanc manger" with
almonds, mirabelle plum sorbet.*

12 €

Fraises à l'estragon, tartare au citron vert,
et sablé breton.
*Strawberry and tarragon, lime tartare,
Breton shortcrust pastry.*

12 €

Chocolat et thé matcha dans l'esprit d'un Opéra, glace au thé vert.
*Chocolate and Matcha tea like an Opéra,
Matcha tea ice cream.*

12 €

La Table du
CASTILLON

MENU CASTILLON

55€

(Supplément 8€ avec fromage/ *add 8€ for cheese*)

Amuse-Bouche. Appetizer

Déclinaison de tomates d'antan, Tataki de thon au sésame.
sorbet concombre et vinaigrette passion.

*Tomato variation, tuna Tataki and sesame seeds,
cucumber sorbet and passion fruit dressing.*

**

Volaille fermière dorée sur la peau, millefeuille dans l'esprit d'un tian,
Concassé de tomates et crumble au parmesan.

*Poultry filet roasted on its skin, millefeuille with onions, zucchini, eggplant,
Tomatoes and crumble parmesan.*

**

Choix de dessert à la carte.

Choice of dessert from the carte menu.

Mignardises. Mini-Pastry

La Table du
CASTILLON

MENU VÉGÉTARIEN –*VEGETARIAN*

40€

(Supplément 8€ avec fromage/ *add 8€ for cheese*)

Amuse-Bouche. Appetizer

Gaspacho du Vieux Castillon, légumes en ratatouille,
tapenade d'olives noires de chez Jean-Jean, copeaux de Parmesan.

*“Vieux Castillon” gaspacho, vegetables cooked as a “ratatouille”,
black olive puree & Parmesan cheese.*

**

Tagliatelles au pesto, tomates confites et courgettes rôties,
à l'huile d'olive des Baux-de-Provence.

*Tagliatelles and “pesto”, glazed tomatoes, zucchini roasted,
With Baux-de-Provence olive oil.*

**

Choix de dessert à la carte.
Choice of dessert from the carte menu.

Mignardises. Mini-Pastry

MENU ENFANT (Jusqu'à 12 ans)

KIDS MENU (Up to 12 years old)

25€

La Table du CASTILLON

MENU DÉCOUVERTE*

70€

(Supplément 8€ avec fromage/ add 8€ for cheese)

Amuse-Bouche. Appetizer

Terrine de foie gras au Baume de Venise, condiment artichauts et figues,
crumble aux noix.

*Duckliver terrine, artichoke and figue "condiment",
walnut crumble.*

**

Saint-pierre rôti, mousseline
et sauté de courgettes de région infusées au romarin.

*Roasted john dory fish, pan fried local zucchini,
Infused with rosemary.*

**

Selle d'agneau de « Provence », le filet rôti et la panoufle confite au cumin,
aubergines grillées, piperade et tomate confite.

*Saddle of lamb from "Provence", roasted filet with cumin, grilled
eggplants "piperade" and candied tomatoes.*

**

Choix de dessert à la carte.

Choice of dessert from the carte menu.

Mignardises. Mini-Pastry

*Ce menu est servi uniquement pour l'ensemble de la table

This menu is served for the whole table