



« Ma cuisine est un mélange de saveurs, de simplicité, d'amour et d'élégance, le tout arrosé de passion et d'attention.

C'est une cuisine sans artifice, imaginée avec fraîcheur et goût, afin que la table soit l'endroit de partage, de détente et de convivialité par excellence. »

Christophe Chiavola  
**Chef de cuisine**



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

*Le charme, le vrai.*



# Les Menus

## « Côté gourmand »

*Le chef vous propose tous les jours de nouvelles saveurs  
à découvrir à travers des plats gourmands*

**- 45 € -**

Entrée du jour



Plat du jour (au choix)



Assiette de fromage



Dessert du jour

## « Pour les tout-petits »

**- 16 € -**

Crudités

Ou Jambon Serrano



Viande grillée

Ou Poisson grillé

\*\*\*

Légumes du jour



Glace du jour

Ou Gâteau chocolat



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

*Le charme, le vrai.*



TARIFS NETS TTC



# La Carte

« *Chic* »

## POUR COMMENCER

### **La carotte**

- 19 € -

Confite et fumée\*, crème citron orange miel, sponge cake au poivre de Tasmanie,  
Fenouil grillé, condiment cajou coriandre et pressa \*

### **L'oeuf Fermier\***

- 18 € -

Cuit à la coque, piqué au vinaigre de framboise, en espuma truffé au jaune à 64 C  
Sablé romarin et gelée de tomate bio

### **La truite \***

- 20 € -

Tomate confite et olive noire, crémeux de betteraves  
Crème glacé à l'estragon



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

*Le charme, le vrai.*



TARIFS NETS TTC



# La Carte

« *Chic* »

## POUR CONTINUER

### **L' agneau \***

- 32 € -

En deux cuissons

Compotée de légumes de saison, mousse de chèvre frais, parfumée au miel et romarin  
Jus de carcasse corsé à la marjolaine (Locavore)

### **La Volaille Fermière \***

- 34 € -

Cuit en basse température, asperges croquantes  
Mille feuilles de Pomme de terre et patate douce  
Jus réduit corsé aux agrumes

### **Le rouget**

- 32 € -

Au basilic, chou-fleur fumé, paletta « Cinco Jotas », pickles d'échalotes  
Poudre d'huile de sésame  
Jus de cochon safrané

### **Le Maigre « Label Rouge »**

- 30 € -

Cuit à l'unilatérale, huîtres et coquillage, maki de Polenta au gingembre  
Bouillon corsé à l'orange, écume de coquillages

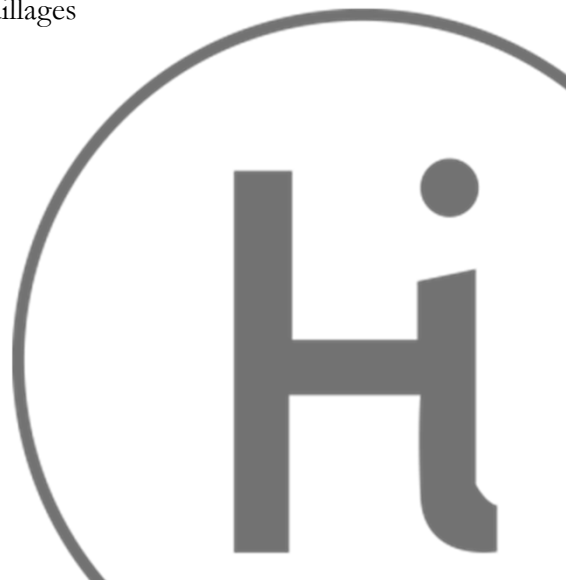


CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

Le charme, le vrai.



TARIFS NETS TTC



# La Carte

« Chic »

## POUR TERMINER

*Notre Chef Pâtissier Didier Hoareau  
vous invite à découvrir ses créations du moment.*

### La Fraise

- 13 € -

Chèvre, miel, pesto sucrée

« Décorez-vous-même votre assiette et postez la photo sur « Facebook ou Twitter »

### L'agrumes

- 13 € -

Crème de citron, meringue acidulée, suprême mariné au muscat,  
fraîcheur de pamplemousse

### Le chocolat\*

- 14 € -

Servi dans tous ses états

### Le chariot de fromages

- 16 € -

Sélection de notre maître fromager Vincent Vergne à Nîmes

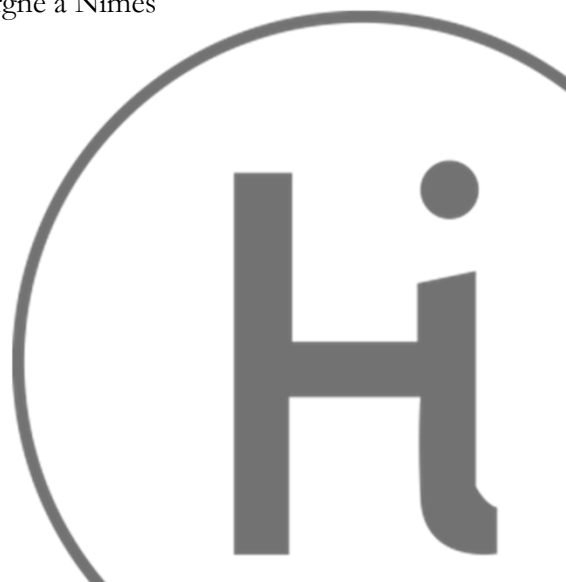


CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®

*Le charme, le vrai.*



TARIFS NETS TTC



# Nos produits sélectionnés

## *La volaille fermière*

### **Bigorre :**

L'affinage des jambons noirs de Bigorre est réalisé dans la même zone que l'élevage, au pied des Pyrénées.

### **Chèvre :**

Le mas Laferrière de Saint-Rémy-de-Provence est le lieu de production de la « fromagerie des Alpilles ». Situé au pied des Alpilles, à 4 km de Saint-Rémy-de-Provence.

### **Chocolat :**

Depuis 1922, Valrhona est une Chocolaterie française qui fournit les meilleurs chefs et artisans.

Créée par un pâtissier pour les pâtisseries, Valrhona met son savoir-faire au service de la gastronomie, pour offrir aux professionnels un chocolat d'exception.

### **Fève de Tonka :**

La fève de Tonka est contenue dans le fruit du teck brésilien (*Dipteryx odorata*), arbre qui peut atteindre jusqu'à 30 m de haut. Elle est originaire des Caraïbes et d'Amérique du Sud. Si elle pousse depuis le Mexique jusqu'au Brésil, c'est au Venezuela, en Guyane et au Brésil qu'on la trouve surtout. La fève de Tonka dégage un parfum aux notes d'amande et de vanille.

### **Fumage au foin :**

Résultat d'un savoir-faire unique, le foin de Crau est réputé dans le monde entier pour ses qualités et dispose depuis 1997 d'une AOC (appellation d'origine contrôlée).

### **Jabugo : Cinco Jotas**

Élaboré avec les pattes arrières du porc 100 % ibérique élevé en liberté s'alimentant à base de glands, de race unique préservée depuis 1879. Arômes et goûts exquis qui donnent lieu à une chair de qualité unique.

### **Poivre du Népal :**

Surprenant par son parfum unique et incomparable, le poivre Timut est la saveur rare du moment dans les cuisines des grands chefs. Notre poivre Timut est fabuleux de par son goût et rare de par sa qualité.

### **Riz Carnaroli :**

Carnaroli est le nom d'une variété de riz (*Oryza sativa*) à grain moyen originaire de Pavie, Novare et Verceil en Italie.

Il appartient à la classe du riz superfino et il est souvent considéré comme le « roi des riz ».

### **Rasteau :**

Le Rasteau est un vin d'Appellation d'Origine Contrôlée produit sur les communes de Cairanne, Rasteau et Sablet, dans le Vaucluse.

### **Taureau :**

Taureau de Camargue AOP sélectionné dans les manades camarguaises.

### **Veau :**

Veau fermier label rouge d'Aveyron.

