



"MENU DES PREMIERS PRINTEMPS"

CHÂTEAU BEAUPIN



À PARTAGER, OU PAS ...

Gravlax de Saumon, toast grillé, beurre au Nori	12€
Huîtres de Camargue, par 6	14€
Tarama maison aux oeufs de Cabillaud fumés	9€
Bourrek de Kefta & Yaourt au Carvi	15€
Poireaux brûlé, vinaigrette ravigote japonisante	12€

LES ENTRÉES

Assiette Verte : Printemps dans le plat, crème d'anchois & suprêmes d'orange sanguine, croûtons à l'ail	17€
Asperges Croquante / Crème de petits pois / Chips de Guanciale / Condiment Huîtres & encre de seiche	22€
Oignons brûlé farcis comme un tajine, écume au comté	17€
Crudo de Bar aux agrumes corses, lèche de tigre, poutargue fraîche	21€

LES PLATS

Sole Meunière & poêlée d'asperges	39€
Pavé de rumsteak mûré / Croquette de pommes de terre coquines / Condiment ail noir	32€
Risotto aux asperges & parmesan frais / Pesto à la pistache	26€
Filet de Loup grillé / Fenouil en 3 textures / Sabayon de Romarin / Huile harissa citron confit	29€

LES PIÈCES À PARTAGER

Loup soufflé façon Auguste Escoffier
Côte de boeuf simmental mûrée
75€ pour 2 personnes
Accompagnement du moment

LA NOTE SUCRÉE

Pomme pochée & brûlée / Crème montée Tonka	10€
Gourmandise chocolatée, texture & température	12€
Assiette de fromages	17€

