



L'AUBERGE DU
VIEUX CHÂTEAU
CABRIS - FRENCH RIVIERA

MENU DU MARCHÉ 62 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
SUPP FROMAGE 15 €

UNE ENTRÉE + UN PLAT
OU
UN PLAT + UN DESSERT
50 €

LE PLAT UNIQUE 38 €

MENU DÉCOUVERTE 88 €

TERRINE DE FOIE GRAS DU SUD
OUEST MARBRÉ, BRIOCHE TIÈDE,
CHUTNEY DE MANGUE,
ST GERMAIN ET MENTHE FRAÎCHE.

VELOUTÉ DE PETITS POIS,
ASPERGES VAROISES,
ŒUF À 64 DEGRÉS, LARD FUMÉ.

FILET DE BŒUF FRANÇAIS SAISI
À LA PLANCHA, LIT DE
CHAMPIGNONS PERSILLÉS
ET SAUCE FAÇON VIGNERONNE.

LA PLANCHE DU FROMAGER SERVIE
AVEC QUELQUES POUSSÉS DE
SALADE

DESSERT AU CHOIX

*LE MENU S'ENTEND POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
DE LA TABLE*

MENU ENFANT 22 €

STEAK HACHÉ PAR NOS SOINS
OU
RETOUR DE PÊCHE

LÉGUMES DE SAISON
OU
PURÉE DE POMME DE TERRE
AU BEURRE DE BARATTE.

CHUNKY COOKIE AU CHOCOLAT
ET GLACE KINDER BUENO

MENU

LES ENTRÉES

CÉVICHE DE LOUP MÉDITERRANÉEN À LA NOIX DE COCO, GINGEMBRE,
CITRON ET JEUNES POUSSÉS PRINTANIÈRES.

TERRINE DE FOIE GRAS DU SUD OUEST MARBRÉ AUX CRANBERRIES, BRIOCHE TIÈDE,
CHUTNEY DE MANGUE, SAINT GERMAIN ET MENTHE FRAÎCHE.

VELOUTÉ DE PETITS POIS, ASPERGES VAROISES, ŒUF À 64 DEGRÉS ET LARD FUMÉ.

GRATINÉE DE LANGOUSTINES BRETONNES, ESTRAGON ET COMTÉ 18 MOIS.

LES VIANDES

LE JARRET DE COCHON DÉSOSSÉ EN CUISSON DE 7H, PACCHERI NAPOLITAINE
ET JUS CORSÉ À LA STRACCIATELLA.

FILET DE BŒUF FRANÇAIS SAISI À LA PLANCHA, LIT DE CHAMPIGNONS PERSILLÉS
ET SAUCE FAÇON VIGNERONNE.

SUPRÊME DE PINTADE LABEL ROUGE CONTISÉ À LA TRUFFE,
POLENTA POËLÉE CROUSTILLANTE ET SAUCE AU VIN JAUNE.

LA PÊCHE

FILET DE DAURADE DE NOS CÔTES EN CROÛTE DE SIROP D'ÉRABLE ET HERBES FRAÎCHES,
ŒUF TOBIKO ET JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS.

SAINT PIERRE JUSTE SAISI SUR BRUNOISE DE PETITS LÉGUMES,
MARINIÈRE DE COUTEAUX ET SAUCE LÉGÈRE ÉMULSIONNÉE AU CHAMPAGNE.

LE FROMAGE

PLANCHE DU FROMAGER SERVIE AVEC QUELQUES POUSSÉS DE SALADE,
ACCOMPAGNÉ D'UNE CONFITURE ARTISANALE

LES DESSERTS

POËLÉE DE POMMES AU BEURRE D'ISIGNY ET MENDIANTS, GLACE VANILLE BOURBON,
MOUSSE LÉGÈRE SAVEUR PAIN PERDU ET OPALINE AUX FLEURS.

L'INSPIRATION GOURMANDE AUTOUR DE LA PISTACHE DE SICILE
ET DU CHOCOLAT LATTE CARAMEL.....

SUSPENSION LÉGÈRE YUZU, POIRE WILLIAMS VANILLÉE
ET FLEUR D'ORANGER DE MANDELIEU

DESSERT DU MOMENT