



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 POÊLÉE 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

POÊLÉE 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