



Le restaurant du château en impose... *À Saint-Tropez, la Messardière tire sa carte !*



Alexandre Durand-Viel, le directeur du prestigieux établissement a décidé bien fait de faire venir David Millet aux fournaux de la Messardière. La dernière carte 2013 des Trois Saisons, le restaurant gastronomique du Château de la Messardière est très réussie. David Millet poursuit sa quête d'authenticité servie à la fois par sa technique irréprochable et par sa touche artistique. De ses cartes précédentes, il a conservé les bonnes idées et revisité quelques uns des plats plébiscités, comme le foie gras ou l'agneau, en leur apportant le goût de la saison. Mais il propose également de nombreuses suggestions inédites et délicieuses, idéales pour apprécier cette fin d'été indien avec sa vue majestueuse sur la pinède de Ramatuelle.

Les Trois Saisons, invitation au voyage des sens

« A la lecture de la carte, je veux que chaque plat raconte une histoire et que cette histoire soit jolie à lire » précise David Millet. A chacun d'imaginer l'harmonie des ingrédients, subtile mise en bouche pour la future dégustation !

- Les escargots « *petits-gris* » de provence en croustilles, tétrogone cuisinée, tomate de brebis.

« *le pâtisson de taradeau* », chips d'ail rose de Lautrec, cresson de fontaine et toutes petites pousses de Jean-Luc Raillon.

- le blanc de turbot poché au beurre d'agrumes assaisonné, une mijotée de gnocchis, cèpes bouchons, artichauts violets au sautoir, courge de nice et pourpier, un jus brun d'arête.

Cuisine inventive pour gourmets

Couleur, esthétisme, mariage des saveurs entre terre et mer caractérisent la cuisine recherchée que David Millet aime composer.

- Le suprême de volaille Jaune des landes contournée à l'estragon, groseilles blanches, salade chaude de cœur de romaine, chèvre frais de la sainte-baume, pommes fondantes, un jus tranché graine de moutarde et gingembre.

Il propose également des plats gourmands, spécialement étudiés pour une alimentation à plus faible teneur en calories.

- Les Gambas sauvages de notre pêcheur à la nacre, petite friture de poissons de méditerranée, salicornes, feuilles d'olives, picholines des Baux-de-Provence et raisin muscat, sauce sabayon main de bouddha

- le canard sauvage colvert en deux façons, le suprême à la peau croustillante, long toast de confit de cuisses, pommes sarladaises, navets boule d'or, baies rouges, un jus léger à la réglisse.

Sans oublier les douceurs :

- Duo d'amande douce et agrume comme un calisson revisité, sur un pain de gènes une mousse légère et zestes d'orange et citron, meringue craquante et glace.

- La poire Williams, infusée à la feuille de tabac toastée, fines lamelles de chocolat amer carupano 62%, sorbet guyot éclat noir.

On peut être à Saint-Tropez et apprécier la grande gastronomie, les Trois Saisons à la Messardière ne devraient pas être loin du macaron Michelin.

Château de la Messardière
Route de Tahiti - 83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 56 76 01
www.messardiere.com