



Château de la Messardière
Hôtel & Spa ★★★★★ Saint-Tropez
PALACE

DAVID MILLET NOUVEAU CHEF DE CUISINE

Après avoir passé l'hiver aux commandes des cuisines des Airelles à Courchevel, David Millet enchaîne un nouveau défi ; sublimer la gastronomie du Château de la Messardière et tendre vers les plus hauts degrés de l'excellence. Déjà présent sur Saint-Tropez depuis quelques étés, David Millet souhaite désormais associer sa

signature gourmande à ce beau palace. Précision des cuissons, identité du produit, rigueur, il propose sa cuisine raffinée, légère et moderne influencée par ses rencontres décisives avec de grands Chefs tels que Michel Renaud, son mentor qui lui a donné sa chance, Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, pour n'en citer que quelques uns.



Authenticité de l'émotion, une cuisine dans l'intimité des saveurs, au naturel, savoir d'où viennent les produits... David Millet revendique une cuisine sincère et la fait.

Pour la carte de printemps, il sert une cuisine « très légumes, très fleurs, très herbes... » où les produits nobles et de terroir ont la part belle mais aussi les produits de la mer avec des gambas sauvages, de la dorade « beaux yeux »...

Suggestions gourmandes

L'ESCALOPE POËLÉE DE FOIE GRAS de canard des Landes, les toutes premières morilles au jus, artichauts épineux rôtis, ail noir et grenache réduit

LES RAVIOLES DE LANGOUSTE, bouillon de roche tropézien, pistes et coquillages, jeunes primeurs sélectionnés, une rouille aux pistils de safran de Sillans-la-Cascade

LES GAMBAS SAUVAGES de notre pêcheur, pochées au bouillon de girelles, pommes nouvelles délicatesses, pleurotes, asperges blé, une sauce sabayon maltaise

LA DORADE « BEAUX YEUX » braisée au four à la marjolaine, riso Arroz Bomba, jambon pata negra Corse, un jus de cuisson

SELLE D'AGNEAU DU QUERCY au sautoir, viennoise de pain d'épices, tranche épaisse d'aubergine blanche grillée au miel du Château, panisses dorées, jus vert aux herbes de Provence du chef

LE FILET DE BŒUF DE BAVIÈRE laqué au vin rouge, une fondue d'échalote au poivre frais de Madagascar, petites girolles et pomme translucide

CUISSE DE LAPIN CONFITE à la « goji berries », feuille de citronnier, salade chaude de sucrose braisée, un jus tranché graine de moutarde et gingembre

LE SAVARIN AU CHOCOLAT imbibé de whisky « Honey Jack Daniel », rosace de ganache montée au lait, rafraîchi par sa glace stracciatella

LA MOUSSE LACTÉE CARAMEL, sur son sablé breton, tous petits macarons chocolat blanc, zestes de kalamansi, sorbets agrumes

LES FRUITS ROUGES EN SALADE, céleri branche confit, beignets de fleurs d'acacia, sorbet fruits des bois

« Ma cuisine est l'histoire de ma gourmandise personnelle, le souvenir d'une saveur au détour d'une table, les plaisirs éprouvés lors d'un repas de famille, le partage des goûts entre amis. Soucieux et respectueux des produits de la nature, je m'attache à les préparer de manières les plus saines. »

Château de la Messardière - Route de Tahiti - 83990 Saint-Tropez
Tél. + 33 (0)4 94 56 76 00 Fax + 33 (0)4 94 56 76 01
Email : hotel@messardiere.com www.messardiere.com
Contact Presse : m.crevant@clorofile.com 06 60 544 555

