

"Promenade dans la garrigue"

*Les petits farcis niçois braisés au four,
beignet d'oignon doux et pistou de basilic*

*La traditionnelle blanquette de veau à l'ancienne parfumée à la truffe d'été,
légume d'un pot-au-feu, riz pilaff*

*Sablé breton fraise pistache façon boutique
rafraichit avec un sorbet framboise maison*

"La Sainte Baume"

*Le chèvre chaud pané sur tartine de pain de campagne et concassée de
tomate au pèbre d'ail, jeunes pousses, une vinaigrette à l'huile de noix*

*Le filet de sandre au grill, sauce au poivre noir de Sarawak,
traditionnelle garniture "Grand Mère"*

*La profiterole, glace vanille maison
et pipette de chocolat en sauce*

"Manon des Sources"

*La cassolette d'écrevisses, girolles et fèves,
parfumée à l'estragon*

*Le filet de saumon sauvage à la peau croustillante cuisiné
aux amandes fraîches, fondue de poireau braisé, pomme vapeur,
une sauce au vin blanc de pays*

Millefeuille d'autrefois à la vanille décoré du glaçage traditionnel

"A la gloire de mon père"

*La tarte à la tomate "cœur de bœuf", jeunes pousses de roquette,
vinaigrette balsamique et copeaux de parmesan*

*La volaille jaune fermière rôtie aux aromatiques, pomme de terre écrasée
à l'huile d'olive vierge, légumes de saison
un jus simple parfumé à la truffe d'été*

Tartelette chocolat pâte brisée vanille, sorbet framboise



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