



A Ciel Ouvert

RESTAURANT



Le Printemps...

Springtime...

les Entrées

Starters

Tomates d'antan et mozzarella de Bufflonne Heritage Tomatoes with Buffalo Mozzarella	24 €
Mesclun de saison, légumes en copeaux, tempura, olives* Seasonal Mesclun, with Vegetable Slivers, Tempura & Olives*	24 €
Asperges vertes de Pertuis à l'œuf parfait Pertuis Green Asparagus with Egg Parfait	27 €
Salade César « Comte de la Messardière » «Comte de la Messardière» Caesar Salad au poulet / with Chicken	28 €
au gambas / with King Prawns	30 €

les Crudos

Fresh & Raw

Fines tranches de daurade marinée, crispy de riz* Thin Slices of Marinated Sea Bass with a Rice Crisp*	26 €
Carpaccio de bœuf, pickles, roquette Beef Carpaccio with Pickles & Rocket	31 €
Tartare de poisson, mayonnaise épicée, sauce ponzu Fish Tartare with Spicy Mayonnaise and a Ponzu Sauce	32 €

les Pâtes et riz

Pasta & Rice

Risotto crémeux aux asperges et olives Creamy Asparagus & Olive Risotto	26 €
Linguine, penne, orecchiette Pomodoro au basilic / Pomodoro with Basil	26 €
Bolognaise (bœuf et veau) / Bolognese (Beef & Veal)	28 €
Carbonara (jambon blanc et lard paysan) / Carbonara (Ham & Streaky Bacon)	30 €
Crème truffée et champi-truffe / Mushrooms & Truffles with Truffle Cream	33 €
Penne sans gluten / Gluten-Free Penne	34 €

* Proposé par notre chef dans le cadre d'une alimentation à plus faible teneur en calories / Reduced-calorie dishes.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes / A list of allergens is at your disposal.
Prices in euro, including tax & service charge

la Mer

Sea

Vapeur de lotte, sauté de légumes à crus, tomate et origan Steamed Monkfish with Sautéed Raw Vegetables, Tomato & Oregano	36 €
Filet de daurade, quinoa de légumes, vinaigrette agrumes Fillet of Sea Bream with a Vegetable Quinoa & Citrus Vinaigrette	37 €
Gambas rôties, wok de légumes, sésame et sauce soja Grilled King Prawns with a Vegetable Wok, Sesame Seeds & Soy Sauce	39 €
Selon le retour de pêche, en filet : poêlé ou grillé, sauce vierge* « Notre fameuse pomme de terre écrasée » According to the Day's Catch: Grilled, Poached or Steamed* With our Famous Potato Ecrasé	48 €
Selon le retour de pêche, en entier pour 2 personnes ou plus* « Notre fameuse pomme de terre écrasée » According to the Day's Catch: for two or more people Served Whole Riviera-Style, with our Famous Potato Ecrasé	60 €/pers

la Terre

Land

Tartare de bœuf taillé au couteau préparé selon votre goût, pommes allumettes Knife-Cut Beef Tartare prepared to your taste, with Fries	35 €
Piccata de veau fermier poêlé, mini-ratatouille, jus beurré à l'estragon Free-Range Veal Piccata with a Mini Ratatouille & Tarragon Butter	35 €
Tagliata de bœuf au basilic, lit de salade verte et copeaux de parmesan Beef & Basil Tagliata on a Bed of Green Salad & Parmesan	37 €
Côte d'agneau grillé à la fleur de thym, pommes grenailles et piquillos Lamb Cutlets Grilled with Thyme Flowers, served with New Potatoes and Piquillos	39 €

autres Garnitures

More Side Dishes

Mini ratatouille - légumes verts - riz basmati - « notre fameuse pomme de terre écrasée »
Mini Ratatouille – Green Vegetables – Basmati Rice – Our Famous Potato Ecrasé



le Fromage

Cheeses

Tomes de chèvre et de vache de nos régions,
confiture de figues
Regional Goat & Cow Tomme Cheeses with Fig Jam

20 €

les Desserts

Assortiment de glaces et sorbets élaborés par nos soins (3 boules) 16 €

Vanille - chocolat - pistache - citron - fraise - framboise - exotique - café - caramel

Our Home-Made Ices & Sorbets (3 scoops)

Vanilla - Chocolate - Pistachio - Lemon - Strawberry - Raspberry - Exotic - Coffee - Caramel

Arlette aux agrumes, nouvelle version, sorbet menthe/mandarine 18 €

Citrus Fruit Arlette with a Mint & Tangerine Sorbet

Assiette de fruits frais tranchés du moment* 18 €

Fresh, Sliced Seasonal Fruit *

Paris/Saint-Tropez 19 €

Streusel noisette, chocolat blanc, glace praliné/citron

Paris/Saint-Tropez

Hazelnut Strudel with White Chocolate and Praline & Lemon Ice Cream

Pavlova du Château de la Messardière aux fruits du temps 23 €

Château de la Messardière Seasonal Fruit Pavlova

Soufflé aux fruits rouges, sorbet et granité (20') 24 €

Red Fruit Soufflé with Sorbet & Granité (20 mins)

* Proposé par notre chef dans le cadre d'une alimentation à plus faible teneur en calories / Reduced-calorie dishes.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes / A list of allergens is at your disposal.
Prices in euro, including tax & service charge



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