

Nouvelle carte d'Automne par le chef David Millet : Comme un doux parfum d'antan au restaurant L'Acacia

Pour cette saison, le Chef **David Millet** revisite les recettes emblématiques françaises en leur insufflant une touche délicieusement contemporaine. Entre tradition et minimalisme, il a misé cette saison sur des plats épu-

rés, méticuleusement étudiés, comme sculptés.

En choisissant exclusivement des produits de saison, le Chef fait la part belle aux légumes anciens tels que le potimarron, le butternut. Fortes de leur suc-

cès, Les Demoiselles Rosées en Voile de Seiche seront le plat signature de cette carte aux couleurs automnales et sauront convaincre les néophytes.

Les coups de cœur du Chef pour cette édition 2014 : La Gau-





loise Blanche et Le Pigeonneau Fermier du Poitou, dont les volailles ont été sélectionnées avec grand soin.

Le chef pâtissier **Florian Sautron** a également joué sur

la carte du raffinement en proposant des desserts admirables et admirés par les aficionados de douceurs, tels que Le Globe Meringué Aux Fruits Secs ou La Vague de Douceur Pralinée.

Cette délicieuse cuisine méditerranéenne est à découvrir au restaurant gastronomique **L'Acacia** du **Château de la Messardière**, perché au sommet de sa colline, comme un écrin au cœur du village de **Saint-Tropez**.

Distingué Palace depuis 2012,

cette adresse tropézienne incontournable possède 55 suites et 62 chambres, chacune disposant d'une terrasse ou d'un jardin privatif pour permettre aux hôtes de profiter de ces sublimes panoramas.

Château de la Messardière
2, Route de Tahiti
83990 Saint-Tropez
04 94 56 76 00
www.messardiere.com