

www.noblesseetroyautes.com

Pays : France

Dynamisme : 24



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

Le restaurant « L'Acacia » du château de la Messardière



« **L'Acacia** » est le restaurant du palace **Le château de la Messardière** à Saint Tropez. La carte propose en entrées des gambas et truffe d'été en carpaccio avec une mousse de poireaux glacée (31 €), un risotto « acquarello » à la truffe d'été et émulsion avec une tuile craquante de Parmegiano Regiano (34 €) ou encore une fraîcheur de homard bleu au court bouillon avec gaspacho de petits pois et quelques gouttes d'huile de noisette (38 €).

En poissons, vous aurez le choix notamment entre un dos de Saint-Pierre rôti au sautoir avec une ratatouille safranée et jus sévillan (46 €), des filets de sole farcis à la duxelles de champignons et purée d'oignons paille, jus brun de volaille (48 €) ou un tronçon de barbue poêlé avec coquillages et son beurre d'algues, barigoule d'artichauts violets (42 €).

Pour les amateurs de viande : un tendre filet de boeuf au sautoir, toast de moelle, pomme Victoire, jus au château Sainte-Roseline avec carottes fanes et jeunes pousses d'épinards (46 €), un quasi de veau en deux cuissons avec panisses dorées, parmesan, jus parfumé à la pêche des vignes (38 €).

Possibilité aussi d'opter pour le menu « mimosa » à 80 € qui comprend un foie gras de canard des Landes et sa gelée au muscat du domaine de Barroubio avec toast moelleux aux cranberries ; un « aigo boulido » provençale de poissons fins, jeunes légumes glacés, suprêmes de pigeonneau rôtis en croûte de genièvre torréfié avec cuisses confites, duo de navets et panais et jus réduit et un parfait glacé à la pêche.

Ou encore un menu découverte à 120 € comprenant des Saint Jacques et truffe d'été en carpaccio, des gambas sauvages et encornets poêlés, du blanc de bar rôti en viennoise d'ail doux et pointes d'asperges vertes, un carré d'agneau aveyronnais, un chariot de fromages affinés, un pré-dessert glacé et des fruits rouges frais avec un crumble inversé.