



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

120 euros par personne, hors boissons

Prémices pour papilles



Comme un millefeuille de foie gras de canard au pain d'épices
et Grany Smith passé à la flamme, chutney d'oignons rouges

ou

Nage de langoustines en raviole ouverte, parfumée à la feuille de citronnelle



Blanc de Saint-Pierre juste nacré, artichauts en deux textures,
le palet glacé et sa mousseline condimentée au yuzu, beurre d'agrumes

ou

Loup rôti sur peau, fricassée de chipirons au chorizo,
barigoule de fenouil et tomates confites, jus de roche



Selle d'agneau en fin feuilletage, dariole d'asperges vertes et girolles bouton,
jus court en infusion de pébre d'ail

ou

Filet de bœuf de race, cuisiné comme un Rossini, quelques pétales de truffes de saison,
paillasson de céleris et pommes golden, véritable bordelaise



Assiette de petits chèvres de nos collines



Croustillant praliné noisette,
crémeux fruit de la passion et sorbet exotique

ou

Pêche provençale et son sorbet



Mignardises