



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

**65 euros par personne,
boissons incluses**

Menu Lavande

L'œuf poché et frit, salpicon d'asperges vertes,
jus de volaille adouci au miel de lavande

Dos de loup rôti sur la peau, barigoule de fenouil et artichauts,
émulsion de tomates confites à l'huile de noisette

Déclinaison chocolatée, mousse et crémeux chocolat noir,
glace aux grués de cacao

Menu Rose

Risotto « Al Verde » avec comme passager une fricassée d'encornets,
tomates fraîches et organ

Pièce de veau braisée aux baies roses « Bayaldi »
comme une tatin « beurre de sauge »

Tarte citron revisitée, crémeux citron et yuzu,
sorbet agrumes, basilic frais



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

**65 euros par personne,
boissons incluses**

Menu Agapanthe

Les petits farcis aux légumes et parmesan de la mère « Barral »,
velours de tomate et vieux vinaigre, bouquet de riquette

Bourride blanche de lotte, palets de pomme de terre safranée
et légumes du jardin

Pavlova aux fruits de saison, crème légère,
meringue, coulis et son sorbet

Menu Camomille

Carpaccio de daurade royale, oignons et betteraves en pickles,
vinaigrette mangue-passion, petites pousses en salade

Dodeline de pintade fermière, pochée et rôtie, cœur au délice de canard,
paillason de céleri, Granny Smith et pommes agata

Tiramisu déstructuré, biscuit moelleux au cacao,
siphon mascarpone, glace café amaretto