



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

**80 euros par personne,
boissons incluses**

Menu Iris

Cannellonis de king crabe, embeurrée de jeunes poireaux et pousses de tétragone,
jus mousseux au parfum de citronnelle

Pièce de bœuf charolaise rôtie, mousseline de céleri, quelques girolles,
boutons sautés au persil plat, sauce Albufera

Assortiment de 3 fromages de nos collines

Paris Saint-Tropez, croustillant chocolat lait,
crème praliné amande noisette, glace praliné citron

Menu Géranium

Eventail d'asperges vertes en parmesane,
œuf mi-mollet nappé d'une crème du rabasseur, salade de riquette

Le bar snacké à la plancha, courgettes comme une linguine aux olives taggiasca,
jus de volaille condimenté aux tomates mi-séchées et basilic

Assortiment de 3 fromages de nos collines

Alliance du chocolat et de la framboise, mousse au chocolat noir 64 %,
sorbet framboise bergamote



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

**80 euros par personne,
boissons incluses**

Menu Dianthus

Gourmandise de lentilles vertes du Puy au lard colonata,
effeuillé de cabillaud demi-sel, vinaigrette aux agrumes

Quasi de veau cuisiné au sautoir, dariole aux légumes du marché,
le jus lié aux dés de foie gras de canard rôti et Porto

Assortiment de 3 fromages de nos collines

Ananas cru et rôti, crème légère vanille citron vert,
sorbet aux herbes fraîches et kumbava

Menu Améthyste

Quelques légumes de saisons glacés et rôtis en cocotte,
un beau morceau de lard paysan caramélisés,
petite salade de pousse rafraîchie à l'huile d'olive

Suprême de daurade cuite sur peau, tian à la Niçarte,
beurre blanc limoné

Assortiment de 3 fromages de nos collines

Dans l'esprit d'un cheesecake aux agrumes, crème au fromage frais,
croustillant chocolat blanc, sorbet mandarine yuzu