



L'Acacia

RESTAURANT

de 19h30 à 22h00



L'Automne...

Autumn...

les Entrées

Nature d'automne *	29 €
Légumes d'automne fondants, consommé d'oignons brûlés et son caviar figue-noix, pickles	
Autumn Nature Creamy autumn vegetables, With a burnt onion consommé and fig, walnut and pickle caviar	
Langoustines	32 €
Velouté des carapaces, brousse, moutarde de crémone émietté de chair de tourteau en mille-feuille	
Scampi Scampi velouté, with brousse cheese and Cremona mustard, Served with a millefeuille of crab	
Gambero Rosso aux artichauts	34 €
La queue rôtie, petits et grands artichauts en fricassée, condiment aux champignons, lard grillé, chips, jus de barigoule	
Gambero Rosso / Artichoke Baked tail, with an artichoke fricassee, Mushroom and grilled bacon condiment, And barigoule sauce	
Foie gras frais de canard des Landes	37 €
En deux services, l'un cuit en terrine, l'autre poêlé en escalope, marmelade de mûre, betterave et céleri	
Landes Foie Gras (served two ways) Foie gras terrine and fried escalope, With a blackberry, beetroot and celeriac marmalade	

* Proposé par notre chef dans le cadre d'une alimentation à plus faible teneur en calories / Reduced-calorie dishes.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes / A list of allergens is at your disposal.

la Mer

Loup ou Bar	42 €
Confit à l'huile d'olive et miel du château, socca et petits légumes, émulsion au basilic	
Sea Bass	
Confit in château olive oil and honey, served with socca, baby vegetables and a basil sauce	
Saint-Pierre	45 €
Le filet poêlé, condiment de champignons aux encornets, jus de rôti au vieux vinaigre, petits oignons glacés, palets de fenouil	
John Dory	
Pan-fried fillet, with a squid and mushroom condiment, meat gravy with aged vinegar, glazed silver onions and fennel discs	
Pêche locale	48 €
Selon arrivage, cuit braisé au four et servi en filet, jus de cuisson acidulé, notre fameuse pomme de terre écrasée	
Local fish (according to the day's catch)	
According to the local catch, oven-braised and served in fillet with tangy cooking juices and our famous potato écrasée	
Notre retour de pêche, pour 2 personnes ou plus *	PP 65 €
Cuisiné entier comme sur la Riviera	
notre fameuse pomme de terre écrasée	
According to the Day's Catch : for two or more people * served whole Riviera-Style with our famous potato écrasée	

la Terre

Pigeon	44 €
Poitrine cuite sur coffre, cuisse confite, mousseline de patate douce, radis noir, sauce salmis	
Pigeon	
Roast breast and confit leg, with a sweet potato mousseline, black radish and a salmis sauce	
Agneau	48 €
Parties nobles dorées au sautoir, millet d'Alfredo au potiron, navets et vitelottes, ris d'agneau, menthe et cumin	
Lamb	
Sautéed, with Alfredo's millet and pumpkin, turnips and Vitelotte potatoes, lamb sweetbreads and a mint cumin sauce	
Bœuf (poêlé ou grillé)	52 €
Filet de bœuf façon Rossini, truffe, escalope de foie gras poêlée et pommes soufflées	
Beef (pan-fried or grilled)	
rossini-style, with truffles, a fried escalope of foie gras and potato puffs	
Pithiviers "retour de chasse"	56 €
Selon arrivage, perdreau, colvert, légumes, champignons et fruits rôtis, jus goûteux à l'armagnac	
Pithiviers "Back From the Hunt"	
according to arrival: partridge or mallard, with roast vegetables, mushrooms and fruit and a tasty Armagnac gravy	

les Fromages

Notre chariot de fromages frais et affinés 22 €

Accompagné d'un pain de seigle, de miel de nos jardins et pignons de pin

Our trolley of fresh and matured cheeses

Served with rye bread, honey from our grounds and pine nuts

l'Épilogue sucré

Par notre Chef Pâtissier Alexia FRESIA / By our Pastry Chef Alexia FRESIA

Le citron 21 €

Dans l'esprit d'un cheesecake au fromage frais de brebis,
déclinaison autour du citron, son sorbet et caramel d'agrumes

Lemon

In the spirit of a cheesecake, with fresh ewe's cheese,
variations on the lemon theme, a sorbet and citrus fruit caramel

La figue 21 €

Simplement rôtie à l'huile d'olive infusée aux pétales de rose,
crème légère à la rose, glace nougat

Fig

Simply roasted in olive oil infused with rose petals,
with a light rose cream and nougat ice cream

Le chocolat 23 €

Tartelette soufflée au chocolat Manjari et aux fruits secs,
glace praliné-citron

Chocolate

Manjari chocolate soufflé and dried fruit tartlet,
with praline and lemon ice cream

Les fruits d'automne 24 €

Boutons de fruits rôtis, panna cotta au muscovado,
caramel chaud, sorbet pomme verte et gingembre, petit soufflé au coing

Autumn Fruit

Baked fruit buttons, with a Muscovado panna cotta,
hot caramel, a green apple and ginger sorbet and little quince soufflé

Le soufflé du château 25 €

Myrtille, framboise, mûre, sorbet à la framboise et bergamote

Château Soufflé

Blueberry, raspberry and blackberry, with a raspberry and bergamot soufflé

Pour votre confort, nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas /

For your comfort, we invite you to order your dessert at the start of your meal

* Proposé par notre chef dans le cadre d'une alimentation à plus faible teneur en calories / Reduced-calorie dishes.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes / A list of allergens is at your disposal.

menu *Végétalien* 
90 €

Pistou de légumes d'été et haricots d'origine, basilic odorant *

Summer Vegetable Soupe au Pistou, with Traditional Haricot Beans and Fragrant Basil



Mille-feuille de betterave, groseilles et coriandre

Beetroot Millefeuille, with Redcurrant and Coriander



Artichauts petits et grands, pois chiche, olives crues, barigoule

Artichoke, Chickpea and Olive Barigoule



Polenta croustillante de maïs grand roux de Jon, * potiron, châtaigne, petits oignons, poire cuite et crue

Jon's Crispy Grand Roux Corn Polenta, with Pumpkin, Chestnuts, Silver Onions and Cooked & Raw Leek



Nature fruitée *

Fruit Simplicity



Douceur sucrée

Sweet Delicacy



La figue

Simplement rôtie à l'huile d'olive infusée aux pétales de rose

Fig

Simply roasted in olive oil infused with rose petals

menu *Dégustation*
120 €

Velouté de langoustine, brousse, moutarde de crémone

Scampi Velouté, with Brousse Cheese and Cremona Mustard



Escalope de foie gras poêlée, marmelade de mûre et betterave

Pan-Fried Escalope of Foie Gras, with a Blackberry and Beetroot Marmalade



Bar confit, miel et huile d'olive, socca, émulsion au basilic

Bar Confit in Olive Oil & Honey, with Socca and a Basil Sauce



Canon d'agneau rôti, millet d'Alfredo, jus menthe et cumin

Roast Lamb, with Alfredo's Millet and a Mint and Cumin Sauce



Notre chariot de fromages frais et affinés

Our Trolley of Fresh and Matured Cheeses



Douceur sucrée

Sweet Delicacy



Fruits d'automne

Boutons de fruits rôtis, panna cotta au muscovado caramel chaud, sorbet pomme verte et gingembre, petit soufflé au coing

Autumn Fruit

Baked fruit buttons, with a Muscovado panna cotta, hot caramel, a green apple and ginger sorbet and little quince soufflé

* Proposé par notre chef dans le cadre d'une alimentation à plus faible teneur en calories / Reduced-calorie dishes.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes / A list of allergens is at your disposal.


Le Chef sommelier

vous propose

Vins Blancs 75 cl

Domaine De La Croix, Eloge, Côtes de Provence	50 €
Château de Pampelonne, Côtes de Provence	55 €
Domaine Vacheron, Sancerre, Vallée de la Loire	60 €
Chablis, 1er cru Fourchaumes, Bourgogne	85 €

Vins Rosés 75 cl

Vignobles de Ramatuelle, Vegan, Côtes de Provence 	48 €
Domaine De La Croix, Eloge, Côtes de Provence	50 €
Château Léoube, Secrets de Léoube, Côtes de Provence	54 €
Domaine Bertaud-Belieu, Héraclea, Côtes de Provence	60 €

Vins Rouges 75 cl

Château Roubine, Côtes de Provence	48 €
Sancerre Domaine Vacheron, Vallée de la Loire	66 €
Château Perron, Lalande de Pomerol, Bordeaux	70 €