



L'Acacia

RESTAURANT

de 19h30 à 22h00



Le Printemps...
Spring...

les Entrées

- Légumes printaniers de nos producteurs bio * 29 €
Servis crus et cuits, avec comme passager un œuf de poule mi-mollet,
nappé d'une crème « Rabasseur », pétales de tuber Aestivum
Spring Vegetables from our Organic Growers
Served raw and cooked, with a soft-boiled egg topped
with rabasseur cream and summer truffle petals
- Le rouget barbet juste snacké 32 €
« Riste » d'aubergines grillées et tomates séchées au lard colonnata,
vinaigrette condimentée au yuzu
Seared Red Mullet
With a grilled aubergine riste, sun-dried tomatoes
with lardo di colonnata and a yuzu vinaigrette
- Foie gras de canard des Landes en deux textures 34 €
L'un cuit en ballotine, l'autre en escalope,
marmelade de fraises gariguettes à la menthe poivrée et vieux vinaigre, briochette tiède
Landes Foie Gras Served Two Ways
Ballotine and escalope, with a gariguettes strawberry,
peppermint and aged vinegar chutney, warm brioche
- Belles ravioles de homard 36 €
En étuvée de jeunes poireaux et pousses de tétragone,
bisque légère parfumée à la citronnelle fraîche, matignon d'asperges vertes
Lobster Ravioles
Steamed with baby leeks and New Zealand Spinach,
with a light bisque perfumed with fresh lemongrass
and mirepoix of green asparagus

* 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 cuit sur peau 42 €
« Bouillabaisse » de fenouil nain et pommes de terre garnies d'une rouillade,
émulsion de fumet de roche condimentée aux tomates confites et olives taggiasche

Seared Sea Bass or Sea Bream

With a «bouillabaisse» of dwarf fennel and potatoes with rouille,
rock fish sauce with confit tomatoes and taggiasca olives

Le Saint-pierre juste nacré 46 €
Artichaut dans tous ses états : palet garni de sa mousseline aux fruits secs et
petits violets en barigoule, réduction au vin du Domaine Bertaud Belieu

Pearly John Dory

With an artichoke biscuit garnished with a dried fruit mousseline,
barigoule of baby violet artichokes and Domaine Bertaud Belieu
rich wine sauce

Pêche locale selon arrivage 48 €
Cuit braisé au four et servi en filet,
beurre blanc truffé et notre fameux écrasé de pommes de terre

Local Fish (according to the day's catch)

Oven-braised and filleted, with a truffle-scented
white butter sauce and our famous potato écrasée

Notre retour de pêche pour deux personnes ou plus* 60 €/pers
Cuisiné entier comme sur la « Riviera »,
cocotte de légumes primeurs glacés et éclats de tuber aestivum

Our Fish of the Day for 2 Guests or more (according to the day's catch)
Served whole Riviera-Style, with baby vegetables and summer truffle slivers

la Terre

Le Pigeon (en deux visions) 44 €
La poitrine cuite sur coffre, la cuisse en feuilletage,
crèmeuse de panais aux girolles boutons, sauce salmi

Pigeon Served Two Ways

Breast cooked on the bone and leg in puff pastry,
with creamy parsnip and button girolle mushrooms, and a salmis sauce

L'Agneau des « Alpilles » 48 €
Le carré rôti aux herbes gariguettes, le pied en andouillettes truffées façon cromesquis,
tarte renversée de courgettes pays, jus miellé du château

Alpilles Lamb

Roast rack with wild herbs, kromeski-style truffled sausages,
upside-down cake of local courgettes and Château honey gravy

Le Taureau de Camargue AOP (grillé ou poêlé) 52 €
Le filet comme un « Rossini », truffes et escalope de foie gras rôti,
pommes soufflées

Fillet of Camargue Bull (grilled or pan-fried)

Rossini-style, with truffles, a fried escalope of foie gras
and potato puffs

* 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

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine française / Our beef is certified of French origin

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 Cheffe Pâtissière Alexia FRESIA / By Our Pastry Chef Alexia Fresia

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

La Fraise* 22 €

Fraises de saison en fine coque meringuée, émulsion du fruit assaisonnée
aux herbes fraîches, riz au lait vanillé, glace huile d'olive citron

Strawberry

Seasonal strawberries in a delicate meringue shell, with a fruit and herb sauce,
vanilla-scented creamed rice and olive oil and lemon ice cream

La Rhubarbe 22 €

Pochée et crue, siphon au vin blanc pétillant Bertaud Belieu vivifié au combava,
compotée tiède, glace rhubarbe

Rhubarb

Poached and raw, with a siphon of Bertaud Belieu sparkling white wine spiked
with kaffir lime, a warm compotée and rhubarb ice cream

Le Chocolat 24 €

Tarte soufflée chocolat Manjari, praliné pignon de pin,
glace caramel aux herbes de Provence

Chocolate

Manjari chocolate soufflé tart with a pine nut praline and caramel ice cream
with Herbes de Provence

L'Agrume 24 €

Jardin d'agrumes, crème légère au fromage frais de brebis, émulsion des fruits,
sorbet mandarine yuzu relevé de menthe fraîche

Citrus Fruit

Garden of citrus fruit, with a light fromage frais cream, fruit sauce
and tangerine and yuzu sorbet with peppermint

* 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*
70 €

Prémices pour papilles

Hors d'Oeuvre



Légumes crus et cuits en salade d'herbes,
caviar d'aubergines aux olives taggiasche,
vinaigrette d'agrumes

Raw & cooked vegetables,
with an aubergine caviar,
taggiasca olives
and a citrus vinaigrette



L'artichaut en plusieurs textures :
cru en carpaccio, en fine mousseline
relevée au yuzu
et le petit violet en barigoule

Artichoke served three ways:
Raw carpaccio, delicate mousse
with yuzu and barigoule of baby violet



Risotto végétal aux asperges
et girolles boutons,
caramel de tomates confites

Vegetable risotto with asparagus,
button girolle mushrooms
and a confit tomato caramel



Douceur sucrée

Sweet delicacy



Rhubarbe crue et cuite,
siphon vin blanc pétillant Bertaud Belieu
vivifié au combava, compotée tiède,
sorbet du fruit

Cooked and raw rhubarb, with a siphon of
Bertaud Belieu sparkling white wine with
kaffir lime, a warm compotée
and fruit sorbet

menu *Mimosas*
90 €

Prémices pour papilles

Hors d'Oeuvre



Saint-Jacques, rémoulade truffée de céleri
et pomme Granny Smith, vinaigrette sashimi

Scallops with a celeriac and Granny Smith
remoulade and sashimi vinaigrette



Classique risotto Carnaroli aux gamberonis
et sa nage légère

Classic Carnaroli risotto with gamberoni
and a light sauce



Navarin de baudroie, en bourride légère
à la toulonnaise

Angler fish stew à la toulonnaise



Douceur sucrée

Sweet delicacy



Le miel du château, siphon nougat,
compotée de fruits rouges et noirs
à la bergamote, petit soufflé au miel,
glace fromage blanc et cassis

Château honey, with a nougat siphon,
red and black fruit compotée
with bergamot, honey soufflé,
cream cheese and blackcurrant
ice cream

menu *Dégustation*

120 €

Pour votre confort, ce menu est proposé pour l'ensemble des convives
For your comfort, this menu is served to all guests at the table

Prémices pour papilles
Hors d'Oeuvre



Ballotine de foie gras des Landes cuite à basse température
marmelade de fraises gariguettes à la menthe poivrée et vieux
vinaigre, briochettes tièdes

Ballotine of slow-cooked Landes foie gras, with
a gariguettes strawberry, peppermint and aged
vinegar chutney, warm brioche



Belle raviole de homard en étuvée de jeunes poireaux et pousses
de tétragone, bisque légère parfumée à la citronnelle fraîche,
matignon d'asperges vertes

Lobster ravioles steamed with baby leeks and New
Zealand Spinach, with a light bisque perfumed with
fresh lemongrass and mirepoix of green asparagus



Loup ou bar cuit sur peau « bouillabaisse » de fenouil nain,
pomme de terre garnie d'une rouillade, émulsion de fumet
de roche condimentée aux tomates confites et olives taggiasche

Seared sea bass or sea bream with a «bouillabaisse»
of dwarf fennel and potatoes with rouille, rock fish
sauce with confit tomatoes and taggiasca olives



Pigeonneau en deux visions, la poitrine cuite sur coffre,
la cuisse en feuilletage, crèmeuse de panais aux girolles boutons,
sauce salmis

Pigeon served two ways, breast cooked on the bone
and leg in puff pastry, with creamy parsnip and button
girolle mushrooms, and a salmis sauce



Notre chariot de fromages frais et affinés

Our trolley of fresh and matured cheeses



Douceur sucrée

Sweet delicacy



Jardin de fraises de saison en fine coque meringuée,
émulsion du fruit, riz au lait vanillé, glace huile d'olive citron

Seasonal strawberries in a delicate meringue shell,
with a fruit sauce, vanilla-scented creamed rice
and olive oil and lemon ice cream