



L'Acacia

RESTAURANT

de 19h30 à 22h00



L'Eté...

Summer...

les Entrées

- Légumes de nos producteurs* 29 €
Cuits et crus, servis sur un lit de graines germées bio façon risotto,
œuf parfait nappé d'une crème du Rabasseur, quelques pétales de truffe d'été
Vegetables from our Growers
Served raw and cooked, on a risotto-style bed of organic sprouted seeds,
with a soft-boiled egg topped with rabasseur cream and summer truffle petals
- Soupe froide de pommes de terre à la truffe d'été 32 €
Bruschetta de tomates confites et copeaux d'artichauts
Iced Potato and Summer Truffle Soup
With confit tomato bruschetta and artichoke slivers
- Foie gras de canard rôti 34 €
Girolles bouton et cébette, lard paysan confit de cinq heures et caramélisé,
réduction d'un jus de volaille au vieux vinaigre
Roast Duck Foie Gras
With button girolle mushrooms, a fine piece of caramelized confit bacon,
spring onions and a rich poultry and aged vinegar gravy
- Langoustine en deux services 36 €
L'une préparée en tartare condimenté au citron caviar,
l'autre juste saisie et laquée, sorbet de sa bisque
Scampi Served Two Ways
Tartare with a caviar lime condiment
Seared and lacquered, with a bisque sorbet
- Homard en médaillon et pétales de truffe 38 €
Macédoine de légumes, vinaigrette de carapace, petite salade de jeunes pousses
Lobster Medallions and Truffle Petals with Vegetable Macedoine,
Shell vinaigrette and tender salad shoots

* 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 confit dans une huile parfumée aux olives 42 €
Panisses rôties et jardin de légumes de la « Piboule », jus de tapenade
Confit Sea Bass or Sea Bream
In olive-scented oil, with baked panisse,
a garden of vegetables from «La Piboule» and tapenade sauce
- Sériole cuite sur peau 46 €
« Poupetons » de courgette fleur, farcie à la truffe d'été,
beurre léger de tomates confites, au parfum d'argan
Seared Amberjack
With courgette flower poupetons stuffed with summer truffles
and a light confit tomato butter with argan oil
- 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
- Homard bleu de Bretagne 52 €
Rôti en carapace, petit ragoût de girolles, asperges vertes et cocos
Brittany Blue Lobster
Roasted in the shell, with a small stew of girolle mushrooms,
green asparagus and haricot beans
- 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

- Cannette de Challans cuite sur coffre 44 €
Sa cuisse en cromesquis, palets de polenta croustillants,
girolles bouton sautées au persil plat, sauce poivrade
Challans Duckling Cooked On The Bone
With a kromeski-style leg, crispy sliced polenta,
button girolle mushrooms with flat parsley and a poivrade sauce
- Belle côte de veau rôtie au sautoir 48 €
Gnocchis à la betterave et truffe, artichauts et tomates séchées, jus court
Sautéed Large Veal Cutlet
With beetroot and truffle gnocchi, artichoke & sun-dried tomatoes
and a tangy gravy
- Filet de bœuf de race Limousine* 52 €
Grillé ou poêlé, pommes Maxime,
carottes cuisinées en plusieurs textures : entières glacées aux agrumes,
en mousseline relevée au cumin, sauce bordelaise
Limousin Beef Fillet
Grilled or pan-fried, with 'Maxim' potatoes,
whole carrots glazed with citrus fruit,
a cumin-scented carrot mousse and bordelaise sauce

* 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

L'Abricot 22 €
Crus et rôtis à l'huile d'olive, crème légère thym citron,
biscuit moelleux aux amandes, sorbet du fruit

Apricot
Raw and cooked in olive oil, with a light thyme and lemon cream,
a tender almond biscuit and fruit sorbet

Le Miel du château, siphon nougat, 22 €
compotée de fruits rouges et noirs à la bergamote,
petit soufflée au miel, glace fromage blanc et cassis

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

La Fraise* 24 €
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

Le Chocolat 24 €
Tarte soufflée chocolat Manjari, praliné pignons 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

Le Soufflé pêche verveine* 25 €
granité vin blanc, sorbet du fruit (15 mn de préparation)

Peach and Verbena Soufflé*
With a white wine granité and fruit sorbet (15 mins preparation)

* 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

Mode aliment...terre 

menu *Végétalien*
70 €

Prémices pour papilles

Hors d'Oeuvre



Légumes de nos producteurs

Cuits et crus, servis sur un lit de graines germées bio façon risotto, quelques pétales de truffe d'été

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



L'artichaut en plusieurs textures :
cru en carpaccio, le palet à la pulpe de tomate confite
et olives taggiasche

Artichoke Served Two Ways:
Raw carpaccio
Sliced with confit tomato and taggiasca olives



Risotto végétal aux asperges et girolles bouton,

Vegetable risotto with asparagus
and button girolle mushrooms



Douceur sucrée

Sweet delicacy



Pêches pochées et rôties,
émulsion fraise et herbes fraîches,
granité vin blanc, sorbet du fruit

Poached and Baked Peaches
With a strawberry and fresh herb sauce,
white wine granite and fruit sorbet

Ma cuisine,
côté mer tout simplement...

menu *Mimosas*
90 €

Prémices pour papilles

Hors d'Oeuvre



Le rouget barbet juste snacké

« 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



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 soufflée 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

Saveurs au fil du temps...

menu *Dégustation*
120 €

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 and warm brioche



Langoustine en deux services

L'une préparée en tartare condimenté au citron caviar,
l'autre juste saisie et laquée, sorbet de sa bisque

Scampi Served Two Ways:
Tartare with a finger lime condiment
Seared and lacquered, with a bisque sorbet



Loup ou bar confit dans une huile parfumée aux olives

Panisses rôties et jardin de légumes de la « Piboule », jus de tapenade

Confit Sea Bass or Sea Bream
In olive-scented oil, with baked panisse,
a garden of vegetables from «La Piboule» and tapenade sauce



Cannette de Challans cuite sur coffre

Sa cuisse en cromesquis, palets de polenta croustillants,
girolles bouton sautées au persil plat, sauce poivrade

Challans Duckling Cooked On The Bone
With a kromeski-style leg, crispy sliced polenta,
button girolle mushrooms with flat parsley and a poivrade 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