



*L'Acacia*  
RESTAURANT



*La cuisine est un art de patience, de générosité  
et de compréhension des produits, que nous vous  
invitons à découvrir et partager...”*

Amitiés gourmandes  
Jean-Michel LE BEON,  
Chef des cuisines

*”Cooking is an art of patience, generosity  
and understanding the produce we invite  
you to discover and share...”*

With Gourmet Wishes,  
Jean-Michel LE BEON,  
Head Chef

L'Automne...

Autumn...

## les Entrées

- Légumes d'automne et trésors des sous-bois de nos producteurs\* 29 €  
Cuits et crus, servis sur un lit de petit épeautre bio façon risotto,  
œuf parfait, crème de « Rabasse »  
Autumn Vegetables and Fruits of the Forest from our Local Producers  
served raw and cooked, on a risotto-style bed of organic spelt,  
with an egg parfait and truffle cream
- Belle raviole de foie gras de canard 34 €  
Confit d'oignons au Riesling, consommé de canette,  
émulsion de châtaigne de Collobrières  
Duck Foie Gras and Truffle Ravioli,  
with confit onions in Riesling, a duckling consommé  
and Collobrières chestnut sauce
- 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  
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<br>Panisses rôties, légumes racines, jus de tapenade  | 42 €        |
| Sea Bass or Bar, slow-cooked in olive-scented oil,<br>with roasted panisse, root vegetables and a tapenade gravy  |             |
| Turbot juste nacré<br>Sa royale aux cèpes, sauce vigneronne réduite au « Bertaud Belieu »   | 46 €        |
| Seared Turbot<br>with a porcini mushroom royale and rich Bertaud Belieu wine sauce  |             |
| Pêche locale selon arrivage<br>Cuit braisé au four et servi en filet,<br>beurre blanc truffé et notre fameux écrasé de pommes de terre                    | 48 €        |
| Local Fish (according to the day's catch)<br>Oven-braised and filleted, with a truffle-scented<br>white butter sauce and our famous potato écrasée        |             |
| Retour de pêche pour deux personnes ou plus*<br>Cuisiné entier comme sur la « Riviera »<br>cocotte de légumes primeurs glacés et éclats de tuber aestivum | 60 € / pers |
| Our Fish of the Day for 2 Guests or more (according to the day's catch)<br>served whole Riviera-Style, with baby vegetables and summer truffle slivers    |             |

\* 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 Terre

|  |      |
|--|------|
| Cannette de Challans cuite sur coffre<br>Mousseline de butternut aux arômes de noisettes torréfiées,<br>légumes d'antan, sauce poivrade                | 44 € |
| Challans Duckling Cooked on the Bone<br>with a butternut and roast hazelnut mousse,<br>heritage vegetables and a pepper sauce                          |      |
| Belle côte de veau rôtie au sautoir<br>Gnocchis à la betterave et truffe, artichauts et tomates séchées, jus court                                     | 48 € |
| Sautéed Large Veal Cutlet<br>with beetroot and truffle gnocchi, artichoke & sun-dried tomatoes<br>and a tangy gravy                                    |      |
| Filet de bœuf de race Limousine<br>Grillé ou poêlé, panais confit garnit d'une crémeuse de châtaigne,<br>onctueuse de pomme de terre, sauce bordelaise | 52 € |
| Grilled or Fried Limousin Beef Fillet<br>with confit parsnip topped with creamed chestnut,<br>creamy potatoes and a bordelaise sauce                   |      |



# 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

Le Miel du château, siphon nougat 22 €  
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 and cream cheese and blackcurrant 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

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

Le Soufflé noisettes citron 25 €  
cœur praliné, sa glace au citron confit  
Hazelnut and Lemon Soufflé  
with a praline heart and candied lemon ice cream

Saveurs au fil du temps...

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'œuvre



Ballotine de foie gras de canard des Landes cuite à basse température  
Poire pochée et glacée, réduction de son jus, briochette tiède  
Ballotine of Slow-Cooked Landes Duck Foie Gras,  
with iced poached pear, a rich gravy 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, légumes racines, jus de tapenade  
Sea Bass or Bar, slow-cooked in olive-scented oil,  
with roasted panisse, root vegetables and a tapenade gravy



Cannette de Challans cuite sur coffre  
Mousseline de butternut aux arômes de noisettes torréfiées,  
légumes d'antan, sauce poivrade  
Challans Duckling Cooked on the Bone  
with a butternut and roast hazelnut mousse,  
heritage vegetables and a pepper sauce



Notre chariot de fromages frais et affinés  
Our trolley of fresh and matured cheeses



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 *Végétalien*  
70 €

Prémices pour papilles

Hors d'Oeuvre



Légumes d'automne et trésors des sous-bois de nos producteurs\*  
Cuits et crus, servis sur un lit de petit épeautre bio façon risotto,

Autumn Vegetables and Fruits of the Forest  
from our local producers  
served raw and cooked,  
on a risotto-style bed of organic spelt



L'artichaut en plusieurs textures  
Cru en carpaccio, le cœur garni d'une pulpe de tomates  
et d'un caviar d'olives taggiasche

Artichoke served three ways:  
raw carpaccio, the heart garnished with a tomato  
pulp, a taggiasche olive caviar



Risotto végétal aux asperges et girolles bouton  
Caramel de tomates confites

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



Douceur sucrée

Sweet delicacy



La Figue

Simplement rôtie à l'huile d'olive, sorbet framboise et bergamote

Fig  
simply roasted in olive oil,  
raspberry sorbet and bergamot



Tout truffe...

menu *Automnal*

90 €

Prémices pour papilles

Hors d'Oeuvre



Belle raviole de foie gras de canard et truffe  
Confit d'oignons au Riesling,  
consommé de canette émulsion de châtaigne de Collobrières

Duck Foie Gras and Truffle Ravioli,  
with confit onions in Riesling,  
a duckling consommé and Collobrières chestnut sauce



Saint-Pierre rôti contisé à la tuber incinatum  
Gâteau fondant de pomme de terre,  
fumet léger aux arômes de truffes

Baked John Dory spiked with Autumn Truffle,  
with a creamy potato cake and light truffle stock



Ris de veau braisé  
Clouté au lard colonnata et tuber brumale,  
tagliatelles de céleri truffées

Braised Sweetbread  
studded with lardo di Colonnata and Muscat truffle,  
with truffled celeriac tagliatelle



Douceur sucrée

Sweet delicacy



La truffe

Déclinaison de textures, crème glacée, crémeux, émulsion caramel

Truffle  
declination of textures, ice cream, creamy,  
caramel emulsion







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