



RESTAURANT LE M

Carte signée par notre chef
Menu created by our Executive Chef

Pierfranco Ferrara

Merci d'informer nos équipes pour toute intolérance ou allergie alimentaire, et régimes spécifiques.
Please inform our team of any allergies or dietary restrictions

La Découverte de Massillan

75€ par personne

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

La Saint-Jacques Bretonne grillée, endive caramélisée, sauce yuzu et câpres
Brittany pan fried scallops, caramel endive, yuzu lemon and capers jus

PLAT

Le Cabillaud confit à l'huile d'olive, purée d'haricot blanc et olives de Nyons
Slow cooked cod with olive oil, smashed white beans and Nyons olives

Ou

La joue de Bœuf en royale, patate douce en texture
Slow cooked Beef cheek royale, different sweet potato texture

PRÉ-DESSERT

DESSERT

Création de notre Chef Pâtissier
Pastry chef creation

MIGNARDISE

La Dégustation au Château

95€ par personne

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

La Saint-Jacques Bretonne grillée, endive caramélisée, sauce yuzu et câpres
Brittany pan fried scallops, caramel endive, yuzu lemon and capers jus

POISSON

Le Cabillaud confit à l'huile d'olive, purée d'haricot blanc et olives de Nyons
Slow cooked cod with olive oil, smashed white beans and Nyons olives

VIANDE

La joue de Bœuf en royale, patate douce en texture
Slow cooked Beef cheek royale, different sweet potato texture

PRÉ-DESSERT

DESSERT

Création de notre Chef Pâtissier
Pastry chef creation

MIGNARDISE

La Balade en Provence

*A apprécier pour la table entière
To be taken by the whole table*

115€ par personne

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Le homard tiède en salade, choux fleur fumé, bisque aux agrumes et caviar
Lobster and smoked cauliflower salad, citrus and caviar bisque

SUITE

Les Poireaux cuit au pot, polenta croustillante, sauce carbonara et truffe
Our garden leeks crispy polenta, carbonara and truffle

POISSON

Le Bar, purée de topinambour au gingembre émulsion marine
Poached seabass, ginger Jerusalem artichoke, sea flavoured emulsion

VIANDE

La noisette de Cerf façon Rossini, betterave et cerfeuil tubéreux
Venison Rossini, beetroot and parsnip chervil

PRÉ-DESSERT

DESSERT

Création de notre Chef Pâtissier
Pastry chef creation

MIGNARDISE