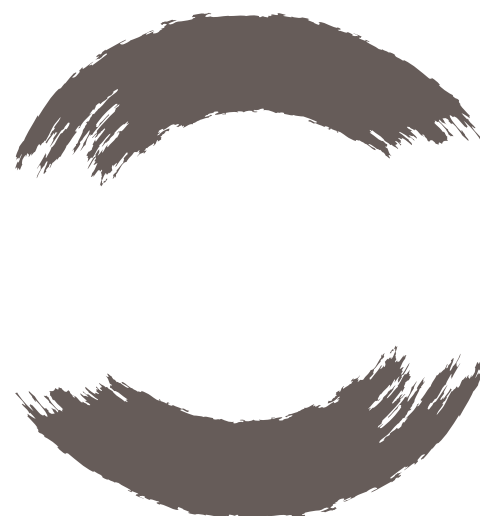




**Restaurant
Gastronomique**



Carte signée par notre Chef executif

Menu created by our Executive Chef

Sebastien Nouveau

Et de notre chef patissier

And our Pastry Chef

Giovanni Menegazzi

**Merci d'informer nos équipes pour toute intolérance
ou allergie alimentaire, et régimes spécifiques.**

Please inform our team of any allergies or dietary restrictions.



**Château de
Massillan**



**HÔTELS &
PRÉFÉRENCE**

La Découverte de Massillan

75€ par personne

service compris



MISE EN BOUCHE

~

ENTRÉE

La Saint-Jacques Bretonne grillée, quinoa, granny smith, sauce yuzu et câpres
Brittany pan fried scallops, quinoa, granny smith apple, yuzu lemon and capers jus

~

PLAT

Le Saint-Pierre et son émulsion, fenouil, mayonnaise aux herbes
John Dory fish, fennel and herbs mayonnaise

ou

Le filet de Boeuf façon Rossini, légumes gourmands
Beef filet Rossini, garden vegetables

~

FROMAGE

Le Chariot de Fromages - Fromagerie Millet

Supplément de 15€ par personne

Cheese board - Millet Family - 15 € extra per person

~

DESSERT EN TROIS ÉTAPES

Création de notre Chef Pâtissier

Pastry chef creation



La Dégustation au Château

95€ par personne

service compris

MISE EN BOUCHE

~

ENTRÉE

La Saint-Jacques Bretonne grillée, quinoa, granny smith, sauce yuzu et câpres
Brittany pan fried scallops, quinoa, granny smith apple, yuzu lemon and capers jus

~

POISSON

Le Saint-Pierre et son émulsion, fenouil, mayonnaise aux herbes
John Dory fish, fennel and herbs mayonnaise

~

VIANDE

Le filet de Boeuf façon Rossini, légumes gourmands
Beef filet Rossini, garden vegetables

~

FROMAGE

Le Chariot de Fromages - Fromagerie Millet
Supplément de 15€ par personne
Cheese board - Millet Family - 15 € extra per person

~

DESSERT EN TROIS ÉTAPES

Création de notre Chef Pâtissier
Pastry chef creation



La Balade en Provence

A apprécier par la table entière
To be taken by the whole table

115€ par personne
service compris

MISE EN BOUCHE

~

ENTRÉE

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

~

SUITE

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

~

POISSON

Le Bar poché, mayonnaise d'huître, déclinaison de salsifis, consommé à l'huile d'olive de la Guicharde
Poached seabass, oyster mayonnaise, salsify texture, olive oil jus

~

VIANDE

Le filet de Boeuf façon Rossini, légumes gourmands
Beef filet Rossini, garden vegetables

~

FROMAGE

Le Chariot de Fromages - Fromagerie Millet
Supplément de 15€ par personne
Cheese board - Millet Family - 15 € extra per person

~

DESSERT EN TROIS ÉTAPES

Création de notre Chef Pâtissier
Pastry chef creation

