

La Carte

Proposée par nos Chefs Mathias Bettinger & Agustin Ontivero

ENTRÉES

Salade de haricots verts d'Eyragues 17
Œuf bio poché, sarrasin soufflé

Tartelette aux artichauts violets 19
Petits pois de pays

Asperges vertes 19
Au parmesan, sauce muhammara

Gambas rôties à la Provençale 20
Salade mesclun

Fleurs de courgette farcies 20
Riz rouge bio de Camargue, salade mesclun

MER & TERRE

Pavé de loup 38
Légumes printaniers et tomates confites

Filet de Lotte 42
Crèmeux de carottes, gnocchis au charbon végétal et fenouil rôti

Côte de Porc du Mont Ventoux rôti au miel et romarin 38
Poireaux confits, asperges vertes, crèmeux de maïs

Filet de bœuf charolais 40
Pommes de terre Vitelotte, oignons confits, petits pois, champignons

Toutes nos viandes sont d'origine française

VÉGÉTARIENS & PATES

Risotto aux asperges et petits pois 24

Gnocchis maison au charbon végétal et encornets de Méditerranée 26

FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés de Monique Mayer 16
Confiture artisanale, fruits secs

INSTANT GLACÉ

Sélection de glaces ou sorbets bio 12
Terre Adélice (3 boules)

DOUCEURS MAISON

Fondant au chocolat 14
Glace vanille bio

Soufflé au citron et framboises 14
Sorbet orange sanguine

Tarte fine aux pommes 14
Glace caramel bio

Tartelette chocolat - coco 14
Sorbet coco maison

Pavlova 14
Fraises d'Eyragues, glace vanille

Riz au lait à la vanille 14
Biscuit crumble et fruits rouges

RESTAURANT



Merçi!

Du pain sans gluten est disponible sur simple demande pour accompagner vos plats.
Nous attirons votre attention sur la présence de produits allergènes dans nos plats (mollusques, poissons, fruits de mer, gluten, fruits à coques, arachide, soja, œufs, lactose, moutarde, céleri, graines de sésame...),
Veuillez en informer notre maître d'hôtel afin de pouvoir vous proposer un plat sans ces différents produits

*Toute l'équipe du Château des Alpilles
est ravie de vous accueillir et vous souhaite
un agréable moment.*