



CHÂTEAU LES CARRASSES

VIGNOBLES ♦ DEMEURES DE LUXE ♦ BRASSERIE

MENU SARRIETTE

Saumon Label Rouge mariné coupé épais, roquette, sauce vierge aux petits légumes croquants et zeste de citron jaune

Croustifondant de pintade, polenta aux olives noires, tomate fondante, jus corsé au Thym du jardin

Panna cotta, fraises et verveine fraîche

MENU MARJOLAINE

Emincé de magret fumé maison aux 5 baies, pulpe de tomate caramélisée, copeaux de parmesan, mélange de jeunes pousses

Loup ou Daurade de méditerranée (selon arrivage), fricassée de girolles fraîches, artichauts poivrade et jus au vin rouge

Abricot du Roussillon poêlé au romarin du domaine, crème légèrement fouettée à la vanille, palmier caramélisé

MENU FARIGOULE

Bisque de courgettes de Nice, Burratta, pousses de salade au balsamique

Espadon aux graines de Sésame, minestrone de légumes d'été

Mascarpone citronnée, fruits rouges façon vieux garçon et granité verveine