

# la belle Diane

Chef Julien Koscielny

## VOYAGE CULINAIRE EN 9 SERVICES 84

- Ogres de Provence

- Aubergine "brûlée" / Coques / Noisettes / Framboise / Mélisse

- Foie gras poché / Laitue de mer / Citron confit / Céleri

- Sériole / Artichaut / Jus d'arêtes à la vodka / Verveine

- Agneau confit / Carottes / Yaourt / Cardamome / Herbes

- Assiette de fromage travaillé

- Tarte citron meringuée

- Pomme / Fenouil / Vanille

- Figue / Feuille / Citron noir

*Notre menu peut être l'objet de modifications au gré de la folie du Chef, des arrivages de beaux produits et de la saisonnalité, avec pour objectif permanent de vous offrir la meilleure expérience gustative. Nous vous remercions de votre compréhension. Prix nets en euros TTC, service inclus.*

## MENU DU CHÂTEAU EN 3 SERVICES 45

*Entrée, Plat, Dessert au gré du moment...*

## MENU VÉGÉTARIEN EN 3 SERVICES 39

*Entrée, Plat, Dessert au gré du moment...*

*Menus à la discrétion du Chef, selon ses inspirations sans cesse renouvelées, en fonction de la saisonnalité et des meilleurs produits proposés au quotidien par nos producteurs locaux.*

## A LA CARTE

### ENTREES

.....

- Aubergine "brûlée" / Coques / Noisettes / Framboise / Mélisse 18
- Foie gras poché / Laitue de mer / Citron confit / Céleri 21

### PLATS

.....

- Sériole en cuisson douce / Artichaut / Jus d'arêtes à la vodka / Verveine 28
- Agneau confit / Carottes / Yaourt / Cardamone / Herbes 30

### FROMAGE

.....

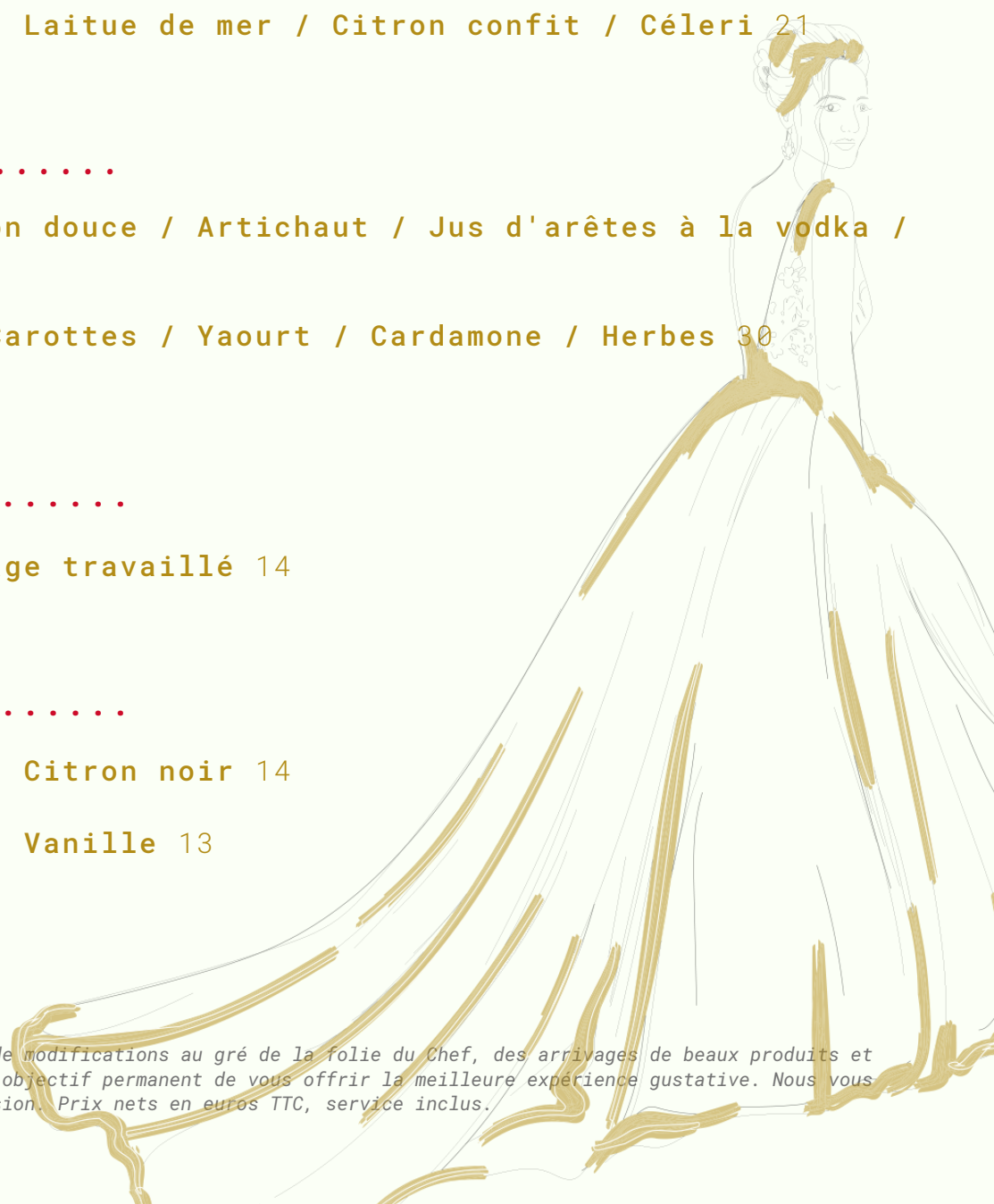
- Assiette de fromage travaillé 14

### DESSERTS

.....

- Figue / Feuille / Citron noir 14
- Pomme / Fenouil / Vanille 13

*Notre menu peut être l'objet de modifications au gré de la folie du Chef, des arriyages de beaux produits et de la saisonnalité, avec pour objectif permanent de vous offrir la meilleure expérience gustative. Nous vous remercions de votre compréhension. Prix nets en euros TTC, service inclus.*



# la belle Diane

Chef Julien Koscielny

## CULINARY TRIP IN 9 SERVICES 84

- Provence's ochres

- "Burnt" Eggplant / Cockles / Hazelnuts / Raspberry / Lemon balm

- Poached foie gras / Sea lettuce / Candied lemon / Celery

- Amberjack / Artichoke / Vodka bone juice / Verbena

- Lamb confit / Carrots / Yoghurt / Cardamom / Herbs

- The Cheese

- Lemon meringue pie

- Apple / Fennel / Vanilla

- Fig / Leaf / Black lemon

*Our menu may be subject to modifications at the whim of the Chef, the arrival of beautiful products and seasonality, with the permanent objective of offering you the best taste experience. We thank you for your understanding. Net prices in euros including tax, service included.*

## MENU DU CHÂTEAU IN 3 COURSES 45

*Starter, Main, Dessert according to the whims of inspiration...*

## VEGETARIAN MENU IN 3 COURSES 39

*Starter, Main, Dessert according to the whims of inspiration...*

*In order to offer products of impeccable quality and freshness, from local producers, our menu is deliberately reduced. The menus take you on a culinary stroll, discovering the Chef's inventive and refined epicurean cuisine.*

## A LA CARTE

### STARTERS

.....

- "Burnt" eggplant / Cockles / Hazelnuts / Raspberry /  
Lemon balm 18

- Poached foie gras / Sea lettuce / Candied lemon /  
Celery 21

### MAINS

.....

- Amberjack / Artichoke / Vodka bone juice / Verbena 28

- Lamb confit / Carrots / Yoghurt / Cardamom / Herbs 30

### CHEESE

.....

- The Cheese 14

### DESSERTS

.....

- Fig / Leaf / Black lemon 14

- Apple / Fennel / Vanilla 13

*Our menu may be subject to modifications at the whim of the Chef, the arrival of beautiful products and seasonality, with the permanent objective of offering you the best taste experience. We thank you for your understanding. Net prices in euros including tax, service included.*

