

## DEJEUNER D’AFFAIRES AU ‘MONTECRISTO’ ‘MONTECRISTO’ BUSINESS LUNCH

**Servi uniquement le midi** (hors dimanche et jours fériés)

Proposé chaque jour autour des produits du Marché

Une entrée, un plat et un dessert

*Served at lunchtime only (Except Sunday and Bank Holidays)*

*A daily menu prepared around freshly available ingredients*

*First course, main course and dessert*

50 €

## MENU GOURMET GOURMET MENU

**Légumes Primeurs ‘Terre de Provence’,** Mignonnette de truffe d’Ete  
Cèpes à la fleur de sel vanillée, touche d’huile d’olive monovariétale piccholine  
*Summer Vegetables from ‘Terre de Provence’, Summer Truffle,  
Boletus mushrooms and ‘Monovariétale’ Piccholine olive oil*



**Filet de rougets ‘de nos Côtes’,** Transparence de Basilic et Vierge de Mousserons des Prés  
Fleurs de Courgette et Pomme de Terre ‘Pistils de Safran’  
*Red Mulletts from our Coasts, basil and Mousserons des Prés, Zucchini Flower and Saffron Pistil Potatoes*



**Longe de Veau Fermier au poivre long**  
Côtes de Blette au Vieux Parmesan, Feuille à feuille de lard poivré et oignons doux de Lézigan  
*Farmer Veal with Old Reggiano Chard, Fine Slice of Pepper Bacon and Sweet onions from ‘Lezigan’*



Sélection de Fromages Affinés  
*Selection of Refined Cheese*



**Délice de Pêche ‘Pleine Saison’**  
Longitude Craquant-Fondant et Chips  
Insolite fraîcheur ‘Parfait Citronnelle d’Asie’  
*Summer Season Peach ‘Delice’*

100 €

Pour votre confort et l’harmonie du service, ce menu est servi pour l’ensemble des convives d’une même table  
*For your pleasure and to harmonise the service, we advise that all guests at a table should try this menu*

## LES ENTREES / FIRST COURSES

<b>Douceur de Tourteaux et Homard de Bretagne</b> , croustille au piment d'Espelette et corne de cerf Carpaccio d'avocat et mangue, amandes fraîches à l'huile de Noisette <i>Coolness of King Crab and Brittany Lobster, 'Espelette' pepper and 'Corne de Cerf' Crusty Avocado and Mango Carpaccio, Fresh Almonds with Nuts Oil</i>	48 €
<b>Mariné de Thon rouge grillé</b> à l'huile de Basilic Minestrone glacé et figé à la menthe Pippermint, pulsion de Petit Pois 'Rafraichissant' <i>Grilled Red Tuna Fish marinated in Basil Oil, Ice-cold and Motionless Mint Minestrone</i>	42 €
<b>Légumes Primeurs 'Terre de Provence'</b> , Mignonnette de truffe d'Eté Cèpes à la fleur de sel vanillée, touche d'huile d'olive monovariétale piccholine <i>Summer Vegetables from 'Terre de Provence', Summer Truffle, Boletus mushrooms and 'Monovariétale' Piccholine olive oil</i>	38 €
<b>Raviole de Langoustine à l'Ecorce de Citron Vert</b> , écume Homardine, Crevettes Grises et Péquillos, Spaghettis de courgettes au Thym-Citron <i>Raviole of Scampis in the bark of Lime</i> Selon Nicolas Sale <i>Spaghettis of Zucchini in the thym-lemon, Skim grey homardine-shrimps – Péquillos</i> By Nicolas Sale	52 €
<b>Fraîcheur de Sardines sablais et lisette 'Bleu Azur'</b> Pulpe de tomate Green Zebra et noir de Crimée, Câpres tiges à la graine de moutarde et Balsamico Aceto <i>Coolness of Sardine, 'Green Zebra' and 'Noir de Crimée' tomato pulp, Capers with Mustard seeds and Balsamico Aceto</i>	40 €

<b>Exclusivité Hôtel du Castellet Resort **** Luxe</b> , Caviar Ossetra Impérial « PETROSSIAN »	50gr	320 €
<i>Exclusivity of the Hotel du Castellet Resort **** Luxury, Caviar Ossetra Imperial "PETROSSIAN"</i>	125gr	670 €
	500gr	2680 €

## RISOTTO / RISOTTO

<b>Risotto du Marché / Risotto of the Day</b>	<i>Entrée</i>	30 €
	<i>Plat</i>	40 €

## LES POISSONS / FISH

<b>Filet de rougets 'de nos Côtes'</b> , Transparence de Basilic et Vierge de Mousserons des Prés Fleurs de Courgette et Pomme de Terre 'Pistils de Safran' <i>Red Mullets from our Coasts, basil and Mousserons des Prés, Zucchini Flower and Saffron Pistil Potatoes</i>	45 €
<b>Langouste Royale 'en Coque' juste grillée</b> , Romaine et Cèpe d'Eté Rougail de Tomates 'Piment oiseau' et lasagne de Petits Pois à la Sariette <i>Grilled King Spiny Lobster, 'Romaine' Salad and Summer Boletus Mushrooms</i> <i>Tomatoes and Pepper 'Rougail', Sariette peas Lasagne</i>	140 €
<b>Filet de Saint Pierre piqué à l'Olive Taggiasca</b> , Pistes et Supions aux Cébettes de Pays Gnocchi d'Agria 'Coulée d'Encre', Tête à la Citronnelle <i>John Dory fish pricked with Taggiasca Olive, Tracks and Had Supper with cebettes of the country</i> Selon Nicolas Sale <i>Gnocchi of Agria 'poured by Ink'</i> By Nicolas Sale	50 €

## LES VIANDES / MEAT

<b>Carré d'Agneau de Provence 'Garam Masala'</b> , zestes de citrons confits Jeunes Fenouils en herbe, Artichauts Poivrade en Jus d'Aubergine <i>Lamb of Provence 'Garam Masala', Lemon peel, Young fennel in Herb,</i> Selon Nicolas Sale <i>Artichokes poivrade in the Juice</i> By Nicolas Sale	45 €
<b>Longe de Veau Fermier au poivre long</b> Côtes de Blette au Vieux Parmesan, Feuille à feuille de lard poivré et oignons doux de Lézigan <i>Farmer Veal with Old Reggiano Chard, Fine Slice of Pepper Bacon and Sweet onions from 'Lezigan'</i>	48 €
<b>Filet de Bœuf d'Aubrac au Sautoir</b> , parfumé au Thym du Domaine Pomme de Noirmoutier piqué au bois Sucré, Etuvé de Girolles et Pourpier d'Eté <i>Beef Fillet from 'Aubrac' perfumed with 'Thym du Domaine',</i> 160 gr 55 € <i>'Noirmoutier' Potatoes and Stewed Chanterelle Mushrooms</i> 250 gr 70 €	

Sauf indication contraire de notre part, toutes nos viandes, volailles et abats sont d'origine France  
*Unless otherwise advised, all meats, poultry and offal are of French origin*

FROMAGES AFFINÉS  
Cheese Ripened To Perfection

18 €

Pour accompagner votre sélection, notre sommelier vous propose de déguster,  
*Our Wine Waiter suggest Two Vintages of Port*

Porto Ramos Pinto 1985 (4cl)	10 €
Porto Graham's 1975 (4cl)	12 €

LES DESSERTS  
DESSERTS

**Croustillant de framboises 'Gourmand de Nature'**

Infusion de Thé rouge autour des Epices cannelle, Poivre de Séchuan, Clou de Girofle et Agrumes  
*Crunchy of Gourmand de Nature' Raspberries*  
*Red Tea Infusion with Cinnamon Spices, 'Sechuan' Pepper, Clove and Citrus Fruits*

**Délice de Pêche 'Pleine Saison'**

Longitude Craquant-Fondant et Chips  
Insolite fraîcheur 'Parfait Citronnelle d'Asie'  
*Summer Season Peach 'Delice'*  
*Coolness of Asian Wormwood Leaves*

**Onctueux de Citron en texture crémeuse, Fragrance de Thym du Castellet**

Moelleux de Pain de Gênes, Comète glacée au Calisson d'Aix  
*Smooth lemon in creamy texture, Fragrance of thym of Castellet*  
*Moelleux of Bread of Genoa, comet frozen in the Calisson of Aix*

**Voyage tout autour du Chocolat**

Tendre, craquant, crémeux et Fluide  
Découverte épicée d'Amérique du Sud  
*Journey around Chocolate, Soft, crackling, Creamy and fluid*  
*Discovery spied on by South America*

**Découverte autour du Melon d'Ardèche en trois textures**

Union de Menthe poivrée à l'anis étoilée  
*Discovery around Melon in Three ways*  
*Peppermint Star Anise*

18 €

POUR NOS JEUNES CONVIVES  
FOR OUR YOUNGER GUESTS

Nicolas Sale a élaboré pour nos jeunes hôtes une carte découverte  
à explorer et colorier. Notre Maître d'Hôtel se fera un plaisir de vous la remettre avec sa  
boîte de crayon de couleurs Hôtel du Castellet  
*Nicolas Sale elaborated for our young hosts a card to investigate and to colour.*  
*Our Head Waiter will please to hand it to you with his box of coloured pencil Hotel of Castellet*