



## CARTE DU RESTAURANT

“Les Chefs racontent un souvenir d’enfance”

Fils d’agriculteurs du pays roannais, Marc Fontanne, notre Chef des Cuisines, a grandi au milieu de la Nature. Sensibilisé depuis son plus jeune âge au “bien manger”, notre Chef exprime sa sensibilité à travers ses plats et leurs saveurs. “J’aime les choses simples, qui s’avèrent être les plus complexes, je souhaite que l’on comprenne ma cuisine, que l’on se sente chez soi”. C’est tout naturellement que Marc Fontanne s’installe à Fonscolombe, où il retrouve toutes ses valeurs les plus chères, au milieu de notre belle Nature.

“Nos producteurs sont d’une importance capitale, grâce à leur travail et à leur talent, nous pouvons proposer le meilleur, pour le bonheur et le bien-être de nos convives”

Vins & herbes aromatiques - Château de Fonscolombe

Légumes - Jardin de Paradis, Tristan & Oriane, Puy-Sainte -Réparade 4km

Boulangerie - Les Bonnes Saveurs, Le Puy-Sainte-Réparade 4km

Fromages - Maison Lemarié, Aix-en-Provence 15km

Fruits & Légumes - Cultivateurs de Sens, Ventabrun 26km

Huile d’Olive - Domaine Mas des Bories, Salon-de-Provence 36km

Chocolat - Maison Valrhona 200km

Caviar - Maison Kaviari, France

Produits Italiens - Marco et Angela Aemme, Piemont, Sardaigne

*Nous vous remercions de bien vouloir nous faire part de toute intolérance ou allergie, dès votre prise de commande.  
Belle découverte !*



Prix nets



Viandes UE. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale. Une carte est à votre disposition avec les allergènes contenus.

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



## A PARTAGER & TAPAS

Pissaladière Provençale gratinée au parmesan - 28€

Sélection de Fromages - 28€

Sélection de Charcuteries Italiennes - 31€

Le Chef vous propose :

Caviar Oscietre Prestige Maison Kaviari, France, 20 grammes

75€

## ENTREES

Risotto, artichauts liés au Parmesan, émulsion de coquillages - 27€

Le lapin, tartine de rillettes aux olives, râble farcie à l'estragon, noisette et épinards - 29€

Cannelloni de bœuf en tartare, œuf de brochet fumé, crème de roquette à l'huile d'olive et Parmesan - 37€

Le Paris-Tokyo : Tataki de Thonine, cèpes Bouchon et figes, bouillon Dashi au wasabi - 42€

## PLATS

Filet de boeuf, champignons, écrasé de pommes de terre aux herbes - 31€

Epaule d'agneau confite, légumes glacés de saison, jus perlé - 37€

Poulpe rôti au thym, crème de maïs au saté, olives et cébettes - 38€

Retour de pêche, fondue de poireaux au curcuma, vierge d'agrumes et beurre blanc - 39€

## GARNITURES

Purée mousseline - 12€ *Supplément truffe* + 12€

Cocotte de légumes de saison - 12€



Prix nets



Viandes UE. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale. Une carte est à votre disposition avec les allergènes contenus.

CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



## A PARTAGER

600 grammes

Côte de veau rôtie au sautoir, céleri rave confit et poêlée de girolles - 98€

## DOUCEURS

Assiette de Fromages de Benoit Lemarié - 23€

Millefeuille aux pommes caramélisées, arlettes croustillantes et glace vanille - 16€

Poire pochée façon « Belle Hélène » revisitée, glace praliné noisette - 18€

Macaron pistache à la figue, glace praliné pistache - 17€

Sorbets et glaces - à partir de 4.00€

## SUR LE POUCE

De 12h à 22h

Salade Niçoise traditionnelle à la ventrèche de thon - 25€

Notre Salade César à la volaille - 25€

Burger de Fonscolombe au bacon, frites et salade - 37€

Club sandwich végétarien ou à la volaille - 28€



Prix nets



Viandes UE. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale. Une carte est à votre disposition avec les allergènes contenus.  
CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE