

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

MENU GOURMET
GOURMET MENU

Mini-Courgettes et ses Fleurs en Tempura, à la Truffe d’Eté

Fines lamelles de Betteraves et Parmesan Reggiano,
Baby Zucchini and its flower just deep fried,
Fine small strip of Beet and Parmesan Cheese, summer truffle



Filet de Saint Pierre piqué à l’Olive Taggiasca, Supions au Saté et Cébettes de Pays

Gnocchi d’Agria « Coulée d’Encre », Tuile au riz noir
John Dory fish pricked with Taggiasca Olive, Had Supper with Sate spice and cebettes from the country
Gnocchi of Agria «poured by Ink », Black rice transparency



Suprême de Canette fermière « Prince des Dombes » au poivre de Séchuan, Polenta Taragna

‘Graines de Blé noir’, Patchoy au Zeste naturel d’Orange, Piqué de Caramel d’Ail aux Epices
Supreme of farm Duckling “Prince des Dombes” with Sechuan pepper, Polenta Taragna
Patchoy with Natural zest of Orange, Caramel of Garlic with Spices



Sélection de Fromages Affinés De chez « Robert Bedot »

Et fromages fermiers de chez « Guy Blanc »
Selection of Repined Cheese from Robert Bedot and Guy Blanc



Sphère Tout Chocolat

Carré biscuit Cacao à l’infusion truffée, Marmelade d’Oranges et Citron givré
All Chocolate Sphere, Cocoa biscuit with truffle infusion, Marmalade of Orange and Iced lemon

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

Ravioles de Bœuf ‘à la ficelle’, Minestrone de céleri et Carottes 28 €
Consommé de volaille à l’infusion de Citronnelle et Gingembre frais
Ravioli of Beef, Minestrone of celery and Carrots
Consommé of Poultry with Wormwood leaves and fresh ginger infusion

Queues de Langoustines ‘Poudre d’Agrumes’, Enoki de Thaïlande à la crème de Pistache 52 €
Herbes sauvages et Shizo rouge
Crayfish’s tails, ‘Citrus fruits powder’, Thai Enoki with Pistachio cream, Herbs and Red Shizo

Légumes Printaniers à l’équilibre instable, Champignons de saison 44 €
Pointe d’herbes sauvages à l’huile d’olive monovariétale picholine
Vegetables « unstable balance », Seasonal mushrooms, wild Herbs with “picholine” olive oil

Mini-Courgettes et ses Fleurs en Tempura, à la truffe d’Eté 38 €
Fines lamelles de Betteraves et Parmesan Reggiano,
Baby Zucchini and its flower just deep fried, Fine small strip of Beet and Parmesan Cheese with summer truffle

RISOTTO / RISOTTO

Risotto du Marché / Risotto of the Day Entrée 30 €
Plat 40 €

LES POISSONS / FISH

Turbot ‘Peau de Coques’, Idée d’une Grenobloise en poivrons doux dit Péquillos 70 €
Carré de Pomme Mona Lisa, Pistils de Safran et jus de volaille Tandoori
Turbot with ‘Grenobloise’ of soft pepper called Pequillos, Mona Lisa potatoes, Saffron and Tandoori poultry juice

Dos de Lotte nacré d’Algues Marines et Satiné au Yuzu, 42 €
Coup de vent sur une Pulsion béarnaise aux Coquillages, Chou vert et Légumes croquants laqués au Soja
Back of Angler with Seaweeds and Yuzu, ‘Bearnaise’ with Shellfishes,
Green cabbage and Crunchy vegetables with Soy sauce

Filet de Saint Pierre piqué à l’Olive Taggiasca, Supions au Saté et Cébettes de Pays 58 €
Gnocchi d’Agria « Coulée d’Encre », Tuile au riz noir
John Dory fish pricked with Taggiasca Olive, Had Supper with Sate spice and cebettes from the country
Gnocchi of Agria «poured by Ink », Black rice transparency

LES VIANDES / MEAT

Suprême de Canette Fermière « Prince des Dombes » au poivre de Séchuan, Polenta Taragna 44 €
‘Graines de Blé noir’ Patchoy au Zeste naturel d’Orange, Piqué de Caramel d’Ail aux Epices
Supreme of farm Duckling « Prince des Dombes » with Sechuan pepper, Polenta Taragna
Patchoy with Natural zest of Orange, Caramel of Garlic with Spices

Carré d’Agneau « Note Gariguette », zestes de citrons confits 42 €
Jeunes Fenouils en herbe, Artichauts Poivrade et Aubergine au Masala
Roasted Lamb, Lemon peel, Young fennel in Herb, Artichokes ‘poivrade’ and Aubergine with Masala

Filet de Bœuf Charolais au Sautoir, Betterave et Pommes rattes à l’écorce de Bois sucré, 50 €
Oignon rouge croquant-piquant
Beef Fillet from Charolais, Beetroots and ‘Ratte’ potatoes, Red Onions crunchy and spicy

Viande de Bœuf, né élevé et abattu en France. Agneau né, élevé et abattu en Angleterre.
Meat of Beef born, well brought up and slaughtered in France. Lamb born, well brought up and slaughtered in England

**FROMAGES AFFINES DE CHEZ « ROBERT BEDOT »
ET FROMAGES AFFINES DE CHEZ « GUY BLANC »**
Cheese Ripened To Perfection, by “Robert Bedot” and farmer cheese from “Guy Blanc”

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

Sphère Tout Chocolat

Carré biscuit Cacao à l'infusion truffée, Marmelade d'Oranges et Citron givré
All Chocolate Sphere, Cocoa biscuit with truffle infusion, Marmalade of Orange and Iced lemon

Arlette caramélisée à la main de Fressinette

Mille graines de Vanille, Guimauve mentholée, Planète 'Caramel salé'
Caramelized Arlette biscuit, Vanilla, Mint Marshmallow and Salted Caramel

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 thyme of Castellet
Moelleux of Bread of Genoa, comet frozen in the Calisson of Aix

L'exotique Vacherin « Passion-Goyave »

Fines brunoise de Mangue, Copeaux de coco et litchi des Îles
Exotic Vacherin «Passion fruit-Guava »
Fine mango 'brunoise', Coconuts and Litchi shavings

18 €

POUR NOS JEUNES CONVIVES

FOR OUR YOUNGER GUESTS

Notre Chef de cuisine 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

Our chef 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