



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-Réparate 4km

Boulangerie - Les Bonnes Saveurs, Puy-Sainte-Réparate 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 - Valrhona, Tain l’Hermitage 200km

Caviar - Maison Kaviari, France

Jambons espagnols - Maison Maximiliano, Sierra de Huelva, Andalousie

Produits italiens - Marco et Angela Aemme, Piémont, Sardaigne

*Nous vous remercions de bien vouloir nous faire part de toute intolérance ou allergie,
dès votre prise de commande auprès de notre équipe.*

Belle découverte !



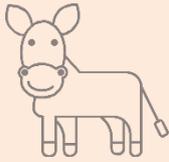
Sélection végétarienne



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



MENU PITCHOUN

Entrée

Soupe de tomate & basilic, Mozzarella - 12€

Avocat crevettes aux agrumes - 14€

Plats

Coquillette jambon beurre - 14€

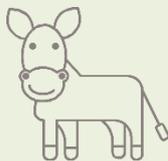
Suprême de volaille, Poisson du moment - 18€

Garniture au choix :

Crème de carotte en texture, Légumes de saison glacés, Purée mousseline, Frites

Desserts

Mousse au chocolat, Sorbets et glaces, Assiette de fruits coupés - 8€



KIDS MENU

Starters

Mozzarella & tomato soup - 12€

Avocado & shrimp with citrus fruits - 14€

Main courses

Coquillette pasta with butter & ham - 14€

Poultry supreme, Fish of the Day - 18€

Side of your choice:

Cream of carrots, Seasonal glazed vegetables, Potatoes mousseline, Fries

Desserts

Chocolate mousse, Sorbets & Ice Creams, Fresh fruits plater - 8€