



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 SEMAINE

Veillez-vous référer à l'ardoise pour le menu

Formule Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 39€

Formule Entrée / Plat / Dessert - 48€

(Disponible uniquement au service du déjeuner en semaine)

A PARTAGER EN APERITIF

Sélection ibérique de la maison Maximiliano « El jamón de autor », Sierra de Huelva

Paleta de Jabugo XX, 50g - 14€

Lomo de Jabugo XXX, 100g - 22€

Paleta de Jabugo XXX de Bellota, 100g - 26€

Jamón de Jabugo XXX de Bellota, 100g - 30€

Sélection de caviar de la maison partenaire Kaviari, France

Caviar Oscietre, Maison Kaviari, 30g - 75€



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



ENTREES

- Gaspacho véritable andalou, condiment ciboulette et croûtons - 24€ 
- Thon, bruni à la flamme, courgette, sésame yuzu, émulsion lait de soja à la coriandre - 28€
- Le Maquereau, pastèque laquée & ricotta, poivron rouge et cresson - 32€
- Cannelloni de bœuf, façon tartare & crème de parmesan - 32€

PLATS

- Poitrine de cochon du Ventoux, confite à la menthe, crème d'haricots coco & jus perlé - 34€
- Onglet de veau au sautoir, persillade d'haricots verts et girolles - 39€
- Seiche rôtie, risotto lié au Parmesan et émulsion coquillages - 38€
- Retour de pêche, brocolettis colorés, émulsion d'oignons rouge & pickles - 39€

GARNITURES

- Mousseline de pommes de terre au pesto - 10€
- Poêlée de légumes de saison - 10€

DOUCEURS

- Pêche, dans tous ses états crème vanille & sorbet verveine - 17€
- Entremet, caramel beurre salé, noisette, chocolat, glace caramel - 17€
- Tropézienne revisitée, glace à la brioche - 16€
- Fromages de nos régions à la découpe - 17€
- Sorbets & glaces - à partir de 4.00€



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



SUR LE POUCE

De 12h à 21h

Rigatoni aux tomates & basilic, Mozzarella di Buffala - 24€ 

Salade traditionnelle Niçoise à la ventrèche de thon - 25€

Salade Caesar authentique au poulet cuit en basse température - 25€

Pissaladière Provençale gratinée au Parmesan DOC - 28€

Club sandwich authentique à la volaille ou végétarien - 28€ 

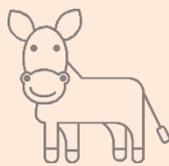
Assiette de fromage de Benoît Lemarié - 28€

Sélection de charcuterie italienne :

Bresaola, Jambon Cru, Mortadelle, Jambon aux herbes, Coppa - 29€

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

MENU PITCHOUN



Entrée

Soupe de tomate & basilic, Mozzarella - 12€

Avocat crevettes aux agrumes - 14€

Plats

Coquillettes 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€