



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

Fruits & Légumes - Cultivateurs de Sens, Ventabrun 26km

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

Chocolat - Valrhona, Tain l’Hermitage 200km

*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

Veuillez-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)

ENTREES

Cannelloni de bœuf, façon tartare & crème de parmesan - 32€

🌿 Le Poireau, vinaigrette de noix & truffe parfumé au comté, pousse de cresson & persil frais - 28€

🌿 Le Potimarron, en velouté, copeaux de châtaignes aux zestes de citron, crème muscade - 24€

PLATS

🌿 Risotto de petit épeautre à la rutabaga lié au Parmesan - 27€

Paleron de bœuf en effiloché, champignons des bois,

écrasé de topinambour lié à la ciboulette, tombée de moelle, jus corsé - 37€

Saint-Jacques, crème de celeri, poire rôtie, émulsion châtaigne aux zestes de citron jaune - 39€

Suprême de volaille Label Rouge, dans son bouillon rôti, chou farci aux légumes de saison
comme une poule au pot à ma façon - 34€

DOUCEURS

Castel, de notre région, crème légère noisette croustillant intense chocolat- 18€

Entremet, caramel beurre salé, noisette, chocolat, glace caramel - 17€

Tatin, revisitée en feuilletage, écume de pomme, chantilly vanillée- 17€

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

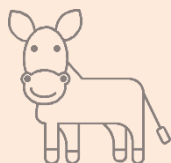
Salade traditionnelle Niçoise à la ventrèche de thon - 25€

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



Club sandwich authentique à la volaille ou végétarien - 28€

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



MENU PITCHOUN

Entrée

Velouté de potimarron - 12€

Plats

Coquille jambon beurre - 14€

Suprême de volaille, Poisson du moment - 18€

Garniture au choix :

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

Desserts

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



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