



## 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, Le Puy Sainte Réparate 4km

Boulangerie - Les Bonnes Saveurs, Le 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 en euros. Service compris

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 Jamon de Autor», Sierra de Huelva*

Paleta de Jabugo XXX de Bellota, 100g 26

Lomo de Jabugo XXX de Bellota, 100g 22

Assortiments de tapenades:

Olives Vertes et Noires, Caviar d'Aubergine, Tartare de Tomates

& ses Croûtons 12




Prix nets en euros. Service compris

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

Royale de petits pois au chorizo ibérique moules et crevettes, émulsion safranée	28
Magret de canard en gravlax asperges vertes au zeste de citron, fenouil croquant & ses pickles	32
 Terrine de carottes en gelée de citron vert vinaigrette à l'orange	24

## PLATS

Retour de pêche, asperges blanches rôties beurre monté aux oeufs de brochet fumé & ciboulette	36
Epaule d'agneau confite houmous de pois chiches aux olives & tomate parfumée au basilic	37
 Raviole de ricotta acidulée pignons de pin & marjolaine glacée	27

## GARNITURES

 Légumes du jardin en cocotte	10
 Chou-fleur rôti	10
 Pommes darphin à la provençale	10

## DOUCEURS




Tartelette chocolat Jivara Grand Cru crème montée à la fève de tonka	18
Mille-feuille vanillé, glace caramel au beurre salé	18
Pavlova fraise-basilic, sorbet citron	18
Fromages de nos régions à la découpe	18
Glaces & sorbets	à partir de 4€

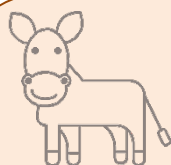




## SUR LE POUCE

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 & bacon	25
 Pissaladière Provençale gratinée au Parmesan DOC	14
 Club sandwich authentique à la volaille ou végétarien	28
Burger de Fonscolombe au bacon, frites & salade	37



### MENU PITCHOUN

#### Entrées

Salade de tomates cerise, mozzarella au basilic	12
Roulé de jambon au fromage & oeuf dur	12

#### Plats

Coquillettes à la bolognaise	14
Poisson du moment	18
Supême de volaille	18

#### Garnitures au choix :

Légumes du jardin, Purée mousseline, Frites

#### Desserts

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



Prix nets en euros. Service compris  
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