



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, PuySainteRéparade 4km

Boulangerie - Les Bonnes Saveurs, PuySainteRéparade 4km

Fromages - Maison Lemarié, AixenProvence 15km

Fruits & Légumes - Cultivateurs de Sens, Ventabrun 26km

Huile d’Olive - Domaine Mas des Bories, SalondeProvence 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

Veillezvous 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 16




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

-  Crèmeux de burrata, gaspacho en île flottante
Basilic et pignons de pin 28
- Tartare de thon mi-cuit fumé 32
Cannelloni de courgettes, gingembre et basilic
- Râble de lapin farci à la cerise et au fenouil 30
Graines d'anis, pain toasté et rillettes aux olives






PLATS

- Retour de pêche 36
Crème de carottes à la cardamome et citron vert, sabayon à l'aneth
-  Soupe au pistou traditionnelle 28
- Paleron de boeuf en effiloché 36
Ecrasé de pomme de terre à la provençale façon millefeuille, jus réduit

GARNITURES

-  Légumes de saison en cocotte 12
-  Courgettes rôties à la provençale 12
-  Gnocchis à la romaine gratinés au parmesan 12
et crème de tomates brûlée à la lavande

DOUCEURS

-  Île flottante, crème anglaise à la vanille de Tahiti & avoine caramélisé 17
-  Tartelette aux fraises de Pertuis, glace vanille 17
-  Pain de Gênes, framboises fraîches, crème légère pistache 17
-  Fromages de nos régions à la découpe 17
-  Glaces & sorbets à partir de 4 €



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.

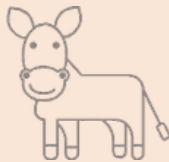
CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE



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



MENU PITCHOUN

Entrée

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

Plats

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

Garniture 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