



Hôtel Château de la Tour



La Table du Château

Menus Banquet



Menu

*L'œuf Bio cuit en basse température, mousseline de Butternut aux éclats d'Amande,
Oignon blanc comme un Pissalat et émulsion Truffée*

★★★★★

Le Pigeonneau

*Le Coffre rôti, les Cuisses en Cromesquis aux Girolles,
Crèmeux de Cerfeuil Tubéreux et Jus corsé*

★★★★★

*Sur un Biscuit moelleux aux Noisettes, Mousse Chocolat blanc,
Gelée fine de Mandarine au Saké,
Marmelade d'Agrumes & Sorbet Orange*

★★★★★

Boissons chaude et mignardises

Cave :

1 Btl pour 3 personnes de Vin de Provence (3 couleurs)

Eaux Minérales

Prix : 80,00 €

par personne



Menu

*Opéra de Foie gras, Gelée fine de Porto Cacao
et Sorbet Balsamique blanc*

★★★★★

*Filets de Carrelet roulés au basilic, crème de
fenouil confit à l'orange et jus corsé*

★★★★★

*Sphère Chocolat Grand Cru, Pana Cotta Ivoire, Ananas Victoria caramélisé,
Sorbet Passion*

★★★★★

Boisson chaude et mignardises

Cave :

1 Btl pour 3 personnes de Vin de Provence (3 couleurs)

Eaux Minérales

Prix : 95,00 €

par personne



Menu

Pressé de Foie gras à la Truffe et Banyuls réduit, Gelée fine de Cacao

★★★★★

Nage de Langoustine dans un consommé au Gingembre

★★★★★

Granité

★★★★★

*Dos de Chevreuil cuit en basse température en Chapelure de Griotte, Polenta
croustillante, fricassée de Champignons des bois, Jus Truffé*

★★★★★

Pré dessert

★★★★★

*Black & White de Chocolat et Vanille de Madagascar, Biscuit croustillant aux
Amandes et Glace Chocolat blanc*

★★★★★

Boisson chaude et mignardises

Cave :

1 Btl pour 3 personnes de Vin de Provence (3 couleurs)

Eaux Minérales

Prix: 110,00 €

par personne



Menu buffet froid

Buffet froid

Le foie gras du Château, pointu aux fruits secs grillé
Salade fraîcheur de gambas et agrumes, vinaigrette de fruits de la passion
Salade de magret de canard fumé
Rosace de tomate et Buffalo au pistou

★★★★★

Filet de St Pierre sauce Champagne, asperges vertes
Caviar d'aubergine truffé

★★★★★

Assortiment de fromages

★★★★★

Pièce montée Macarons

★★★★★

Boisson chaude et mignardises

Cave :

1 Btl pour 3 personnes de Vin de Provence (3 couleurs)

Eaux Minérales

Prix : 85,00 €

par personne



Cocktail Dinatoire

Froid

Brunoise de poivrons marinés au thym

Verrine de Chutney d'ananas et gambas marinée

Canapé à la mousse de saumon

Tomate cerise en pomme d'amour

Mini navette brioché et rilette de thon à la moutarde

Guacamole et tartare de loup au citron vert

Taost de saumon, crème montée acidulée

Chaud

Jaune d'œuf fermier à la coque, émulsion de carbonara

Tempura de gambas et carotte au Curcuma

Magret de canard rôti au miel et crème de panais

Cuillère de fondu de poireau et Saint Jacques croustillante

Dés de loup saisis sur purée de coco crémeuse vanillé, émulsion de lait fumé

Thon Rossini

Desserts

Mini crème brûlée aux saveurs de lavande

Mini moelleux tout chocolat

Pana Cota vanille et chantilly de fruits rouges

Soupe de fraise au gingembre et granité de menthe

Cave :

1 Btl pour 3 personnes de Vin de Provence (3 couleurs)

Eaux Minérales

Prix : 95,00 € par personne



Menu ateliers

Atelier saumon gravelax

Atelier Thon Rossini

★★★★★

Brunoise de poivrons marinés au thym

Verrine de Chutney d'ananas et gambas marinée

Canapé à la mousse de saumon

Tomate cerise en pomme d'amour

Mini navette brioché et rillettes de thon à la moutarde

Guacamole et tartare de loup au citron vert

Jaune d'œuf fermier à la coque, émulsion de carbonara

Tempura de gambas et carotte au Curcuma

Magret de canard rôti au miel et crème de panais

Cuillère de fondu de poireau et Saint Jacques croustillante

★★★★★

Le Filet de Taureau rôti aux Aromates, puis gratiné au Chorizo, Céleri confit et

Artichauts épineux, réduction de Banyuls & copeaux de Truffe

★★★★★

Assortiment de fromages

★★★★★

Pièce montée Macarons

★★★★★

Boisson chaude et mignardises

Cave :

1 Btl pour 3 personnes de Vin de Provence (3 couleurs)

Eaux Minérales

Prix : 150,00 € par personne