



*Château d'Arpaillargues*  
*Restaurant Marie d'Agoult*



*Menu Gourmet*

*Entrée/Plat/Fromage ou Dessert 55 €*

*Entrée - 18 euros*

**Baluchon de Lotte bicolore, Céleri Rémoulade**

<<< >>>

**Voile de Lapin, Crème d'Estragon et Brunoise de Cornichons**

<<< >>>

**Trio d'Asperges, Vinaigrette Calamansi**

<<< >>>

**Boeuf façon Mode et Foie gras, Carottes en différentes textures**

\*\*\*

*Plat - 29 euros*

**Sébastes poêlées, Asperges grillées du Domaine Chabrier, sauce noisette**

<<< >>>

**Coussin d'Eglefin, Ragoût de Fèves et Cébettes**

<<< >>>

**Pavé d'Agneau confit, Carottes aux senteurs orientales**

<<< >>>

**Tournedos de Volaille, Flan d'Artichaut et Morilles, sauce Robert**

\*\*\*

*Fromage - 12 euros*

**Plateau de Fromages affinés**

\*\*\*

*Dessert - 14 euros*

**Soupe Exotique, disque à la Noix de Coco, Sorbet Litchi**

<<< >>>

**Déclinaison autour de l'Agrume, Orange à moitié givrée**

<<< >>>

**Surprises autour des Chocolats Valrhona**

<<< >>>

**Vol au Vent de Fraises, Sorbet Verveine, Biscuit Japonais**

**En vue d'une meilleure organisation, nous vous remercions de bien vouloir nous faire connaître votre choix de dessert au moment de la commande.**



*Tous nos plats sont faits maison*

**Chers clients,**

*Dear guests,*

**Nous vous rappelons qu'une tenue correcte est souhaitable au restaurant.**

*We thank you to respect an appropriate dress code at the restaurant.*

**Pour toute demande de menu enfant, merci de consulter notre Maître d'hôtel.**