



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.