



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



*n*  
*u*

*Gourmet*

*Entrée/Plat/Fromage ou Dessert 55 €*

*Entrée - 18 euros*

**Arlette de Truite saumonée fumée maison, Duo d'Épinards sauce au Calamansi**

**OU**

**Tartare de Crevettes à la Mangue, Rosace de Radis noir**

**OU**

**Royale d'Asperges, Crème d'Amande, Copeaux de Main de Boudda**

**OU**

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

**\*\*\*\***

*Plat - 29 euros*

**Raviole ouverte à l'encre de Seiche, Coussin d'Eglefin, Emulsion d'Oursin**

**OU**

**Bortsch de Betterave et Canard, Pelmini à l'Aneth**

**OU**

**Cabillaud juste snacké, Maki de Poireau, Chantilly de Brandade**

**\*\*\*\***

*Fromage - 10 euros*

**Plateau de Fromage**

**\*\*\*\***

*Dessert - 14 euros*

**Tarte Tatin aux Poires, Caramel au Miso**

**OU**

**Flan pâtissier à la Vanille fumée, Parfum de Mendiants, Glace Vanille**

**OU**

**Millefeuille de Meringue à l'Agrume, Citron à moitié givré**

**OU**

**Déclinaison autour du Chocolat et du Pain d'Épices**

**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.**