



Le 1217

Carte signée par

Mr Stéphane Buron *2* Michelin, MOF 2004*
exécutée par Mr Laurent Bonnarens-Nelissen

MENU EXPÉRIENCE EN 3 TEMPS

Asperge verte de Provence

Juste tiédie en vinaigrette, taboulé, sorbet aux herbes du jardin



Ris de veau

Caramélisé et glacé d'un jus parfumé au ponzu, les carottes comme un jardin



Fraise gariguette

Une gavotte autour de la fraise gariguette
rhubarbe en émulsion, sorbet aux fruits rouges et petites meringues

75€



MENU EXPÉRIENCE EN 5 TEMPS

Asperge verte de Provence

Juste tiédie en vinaigrette, taboulé, sorbet aux herbes du jardin



Fleur de courgette

Farce mousseline à la langoustine, fine quenelle, émulsion à l'ail des ours



Bar de ligne

Rôti sur peau, morilles, asperges vertes, sauce tranchée d'une huile d'herbes



Pigeon

Suprême rôti, cuisse confite, jardin de petits pois et carottes



Pamplemousse

Frais et confits, bulle de sucre soufflée, crèmeux vanillé et biscuit

125€





1217

Menu signed by

Mr Stéphane Buron 2**Michelin*, MOF 2004
executive chef, Mr Laurent Bonnarens-Nelissen

EXPERIENCE MENU

3 Courses

Green Asparagus from Provence

Warmed up in a vinaigrette dressing, taboulé style, fresh grasses sorbet



Veal Sweetbread

Caramelised, young spring carrots, veal juice flavoured with ponzu



Gariguettes Strawberry

In a crispy tart, rhubarb cream, red fruit sorbet and tiny meringues

75€



EXPERIENCE MENU

5 Courses

Green Asparagus from Provence

Warmed up in a vinaigrette dressing, taboulé style, fresh grasses sorbet



Zucchini flower

Stuffed with langoustine mousse, thin quenelle, wild garlic flower emulsion



Line Sea bass

Roasted on the peel, morels, green asparagus, flavoured with herb oil



Pigeon

Roasted filet, preserved leg, peas and carrots garden style



Grapefruit

In a sugar bubble, fresh and candied, biscuit and vanilla cream

125€



CARTE CAFÉ DU CHÂTEAU

- Servi de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30 -
Served from 12.00 to 2.30pm and 7.00 to 9.30pm

LES PLANCHES *BOARDS*

Sélection de charcuteries de nos régions, pain, beurre, condiments* 19€
Selection of cold cuts from our regions, bread, butter, condiments*

Sélection de fromages de nos régions, pain, beurre* 19€
Selection of cheeses from our regions, bread, butter*

LE CAVIAR DE CHEZ KAVIARI *KAVIARI'S CAVIAR*

30gr de Caviar Kristal, condiments et blinis 140€
30gr Kristal Caviar, condiments and blinis

LA SOUPE DE SAISON *SEASONAL SOUP*

Gaspacho de tomates, fraises, parfumé au basilic* 16€
Tomato and strawberry gazpacho, flavoured with basil*

LES ENTRÉES *STARTERS*

Saumon fumé, petite salade de pommes de terre, crème acidulée* 22€
Smoked salmon, small potatoes salad, sour cream*

Salade César au poulet croustillant* Crispy Chicken Caesar Salad* 20€

Terrine de foie gras à l'ancienne, chutney aux fruits exotiques* 26€
Foie gras terrine, exotic fruit chutney*

Melon à l'italienne* Italian style melon* 19€

Burrata et sa salade de tomates multicolores, huile d'olive, basilic, balsamique* Burrata and selection of sliced tomatoes, olive oil, basil and balsamic* 24€

LES PLATS *MAIN COURSES*

Viennoise de merlan façon Colbert ou nature, légumes de saison 29€
Whiting Viennoise, Colbert style or plain, seasonal vegetables

Tournedos de bœuf charolais rôti au sautoir, sauce vin rouge, purée à la truffe d'été 34€
Charolais beef tournedos sautéed in a red wine sauce, summer truffle purée

Tournedos de bœuf charolais façon Rossini « foie gras poêlée », sauce vin rouge, purée à la truffe d'été 46€
Charolais beef tournedos Rossini style "pan-fried foie gras", red wine sauce, summer truffle purée

LES FARINAGES *FLOURINGS*

Club Sandwich façon Château de Bagnols, lard croustillant 26€
Club Sandwich Château de Bagnols style, crispy bacon

Croque-Monsieur à la truffe d'été 28€
Summer truffles Croque-Monsieur

Spaghettis ou penne, sauce Tomate ou Bolognaise 22€
Spaghetti or penne with Tomato or Bolognese sauce

LES DESSERTS *DESSERTS*

Assiette de fromages artisanaux Local cheese plate 12€

Les fruits rouges de saison Seasonal red fruits 12€

Crème brûlée maison à la vanille* 10€
Vanilla crème brûlée*

Moelleux au chocolat, glace vanille 10€
Chocolate cake with vanilla ice cream

* Disponible 24h/24, room service * Available 24 hours a day, room service

Supplément de 30€ / chambre. Extra charge of 30€ / room
Service et taxes comprises. Service and taxes included.