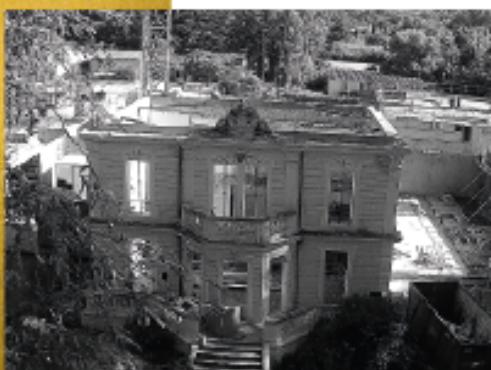


VILLA CASTELLANE



La Villa Castellane, c'est une destination d'exception à Gréoux-les-Bains, au cœur d'une région mythique, nichée entre parc naturel régional du Luberon et Gorges du Verdon. Il se dégage de notre hôtel, construit autour de l'ancien pavillon de chasse du Marquis de Castellane, une sérénité presque hors du temps propice à la déconnexion.



Notre restaurant bistronomique et notre bar lounge vous accueillent dans une ambiance feutrée et chaleureuse.



Le parc arboré de la Villa Castellane dissimule un site hors du temps. L'édifice historique a su conserver toute sa noblesse au cœur de cette architecture contemporaine travaillée dans la verticalité, à l'image d'un trait d'union entre passé et présent...

Le restaurant est ouvert tous les jours sur réservation. Il est fermé le lundi & mardi en basse saison (Décembre/Février)

NOTRE CARTE

MENU EN 2 OU 3 ÉTAPES

Entrée / Plat ou Plat /Dessert	37 €
Entrée / Plat / Dessert.....	45 €

PLATS À LA CARTE

ENTRÉES

Velouté de Butternut, Viande de Bœuf Séchée, Beurre de Truffe	16 €
Champignons, Marrons et Noisettes torréfiés	
Sot l'y laisse confit,	18 €
Légumes anciens cuit à l'étouffés, Crème de Foie Gras, Croustillant d'Avoine	
Emincé de Bœuf façon Tataki, Pickles de Légumes.....	18 €
Laque Soja-Gingembre, Câpres Capucine, Sorbet Cornichon – Pomme Granny	
Saumon en Gravelax d'Agrumes réalisé par nos soins.....	18 €
Velours de Fromage de Chèvre, Betterave Rouge, Agrumes et Huile d'Aneth	

PLATS

La Marée selon arrivage.....	28 €
Risotto d'épeautre de la Ferme Richaud à l'encre de seiche, Légumes anciens rôtie, Sauce au safran du Verdon	
Pièce du Boucher.....	28 €
Mousseline de Pomme de Terre, Pétale de chou de Bruxelles et son crémeux, Crumble d'Olives noires, Béarnaise estragon	
Cabécero de Porc Français en Basse Température.....	25 €
Epices du Trappeur, Mijoté de Lentilles de la Ferme Richaud Crème de Maïs, Cacahuètes	
Plat Végétarien selon l'inspiration du moment.....	24 €

NOTRE CARTE

PLATS SIGNATURES À PARTAGER

Épaule d'Agneau de la Maison « Joassan »68 €
Confite aux Senteurs de Provence, Pomme Grenaille Rôtie, Poivre noir fumé
*Pour 2 personnes - Hors menus en 2 ou 3 étapes

DESSERT OU FROMAGES

Brioche en Pain Perdu, Fruits du Moment Rôtis au Miel de Lavande.....10 €
Crème légère Vanille , Biscuit Sablé

Choux comme une Profiterole.....10 €
Glace Vanille, Chantilly Fèves de Tonka, Sauce chocolat, éclat de Gavotte

Riz au lait comme dans l'Enfance.....10 €
Crêpes Dentelles, Agrumes à l'huile d'olives

Assortiment de Fromages Affinés et Condiment du Moment.....12 €
*Hors menus en 2 ou 3 étapes

