



LE PAVILLON

Restaurant by Villa Castellane

Dans l'enceinte de l'Hôtel Villa Castellane réside un hommage culinaire à Boniface, le Marquis de Castellane, réputé pour son amour de la bonne chaire.

Le Pavillon restaurant & bar by Villa Castellane, créé à son image, célèbre les délices du terroir provençal avec une passion contagieuse.

Au menu, une mise en lumière des produits locaux issus des pêches et des retours de chasse des environs.

Autrefois lieu de rencontre privilégié pour les passionnés de chasse de la haute société, Le Pavillon perpétue la tradition, où chaque plat raconte l'histoire d'une cuisine Française traditionnelle.

Dans ce cadre élégant et contemporain, où le rustique du bâtiment se marie harmonieusement avec une touche de modernité, les convives peuvent savourer des mets finement préparés par notre chef.

L'ambiance chaleureuse et décontractée du Pavillon invite à partager des moments privilégiés autour de la table.

Car ici, la gastronomie est une rencontre entre le raffinement et l'authenticité, où chaque bouchée révèle une véritable histoire.



MENU EN 2 OU 3 ÉTAPES

Entrée + Plat + Dessert = 47€
Entrée/Plat ou Plat/Dessert = 39€

Entrée du Moment

Ou

Tataki de Bœuf ou Thon Rouge

Ou

Gaspacho Andalou Provençal

Retour de Pêche du Jour

Ou

Suggestion de Viande du Moment

Ou

Inspiration Végétale

Gourmandise du Chef

Prix et service compris



MENU ENFANT

Entrée + Plat + Dessert = 15 €

Steak Haché ou Filet de Poulet Pané

Garnitures au choix : Frites - Légumes de Saison - Purée de Pommes de Terre

Glaces Artisanales

ENTRÉES

Cromesquis de Bœuf Fraicheur & cocktail du jardin	15 €
Tataki de Bœuf Laqué au miel de lavande	17 €
Tataki de Thon Rouge En croûte de sésame au miel de lavande	17 €
Tian de Légumes du Soleil	11 €
Potager du Chef Au chèvre frais	14 €
Gaspacho Andalou Provençal	11 €



PLATS

Filet de Bœuf Aubrac	36 €
Sauce morille, bouchon de pomme de terre, poire en lamelle	
Filet de Canette	24 €
Petits légumes de Provence, confiture de cerises	
Filet de Turbo	34 €
Riz noir à l'ail, pointe d'asperges	
Pavé de Saumon	26 €
Duo de patates douces	
Carré d'Agneau Rôti au Thym	31 €
Pommes grenailles, haricots verts à l'ail	
Inspiration Végétale	18 €

À PARTAGER

Côte de Bœuf Aubrac rôtie aux herbes de Provence	79 €
Poêlée de légumes du potager & Purée à la truffe	
Carré de Porc aux herbes du Domaine du Ferret	49 €
Pommes de terre rattes et oignons rôtis	



FROMAGES

Ardoise de fromages affinés 16 €
Chutney de pommes

DESSERTS

Pavlova 12 €
Framboises, Estragon

La Vie en Rose 12 €
En Macaron

Finger 12 €
Chocolat, Pécan

Sweet Cocktail 12 €
En Trompe l'œil

Honey Apple 12 €

Baba au Rhum 12 €