



NOS MENUS

ENTRÉE - PLAT
OU
PLAT - DESSERT 39 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 47 €



À la Villa Castellane réside un hommage culinaire à Boniface, le Marquis de Castellane, réputé pour son amour de la bonne chair.

Le Pavillon crée 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 cheffe.

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.

Notre carte évolue au gré des saisons et des arrivages de nos producteurs. Dans une démarche de fraîcheur et d'excellence, certains plats peuvent être modifiés ou momentanément indisponibles.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

Toutes nos viandes sont d'origine Française



ENTRÉES

FRAICHEUR VEGETALE EN TEXTURE

Burrata crémeuse, déclinaison de Roquette et Pomme Granny

19€

TOUT AUTOUR DE LA TOMATE

Variations de Tomates en textures et couleurs,
Pesto de Basilic, Pousses et Fleurs aromatiques

16€

DUO D'ETE

Pastèque, Chèvre aérien,
Huile de menthe et Gressin croustillant

16€

MARIN & SOLEIL

Maquereau, variation de Melon,
Coriandre en fraîcheur et en Condiment

19€



PLATS

TERRE & FRAICHEUR

Suprême de volaille, Basilic, Asperges, Feta,
Gnocchi et Citron confit

26€

TENDRESSE D'ETE

Paleron de Veau, déclinaison de Courgette et Menthe

28€

L'INSTANT DU BOUCHER

Entrecôte, déclinaison d'Aubergines,
Champignons du moment et Coriandre

32€

MER ENTRE DOUCEUR ET ACIDITE

Pêche du moment, déclinaison de Brocolis,
Pommes de terre Grenailles et Framboises

28€

VEGETAL & SOLEIL

Ravioli, Ratatouille et Chorizo végétal

26€



DESSERTS

DOUCEUR D'ETE

Pâte sablée, déclinaison d'Abricots, éclats de Pistache
Touche de Romarin

14€

AU COEUR DU VERGER

Soupe de pêches, Crumble et Estragon

12€

TERRE & FRUIT

Déclinaison de Fenouil et Cassis

12€

ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉS

14€