



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 souhaitons un agréable moment à la Table du Marquis !



# LA TABLE DU MARQUIS

## NOS FORMULES

Menu entrée, plat et dessert - 38€  
Menu entrée, plat OU plat, dessert - 29€

---

### ENTRÉES

#### CHÈVRE FRAIS

Déclinaison de poireaux, miel, sarrasin torréfié  
OU

#### MAQUEREAU BRÛLÉ

Rhubarbe acidulée, légumes de saison

### PLATS

#### RISOTTO PRINTANIER

Champignons des sous-bois, liaison végétale  
OU

#### SUPRÊME DE VOLAILLE

Asperges en texture, pommes de terre sautées, échalotes, estragon  
OU

#### LINGOT D'AGNEAU

Carotte dans tout ses états, curry vert, poste de menthe et pistache

### DESSERTS

#### POMME

Yaourt, déclinaison de coriandre  
OU

#### CHOCOLAT

Association petits pois, menthe  
OU

#### CHÈVRE DE BANON AOC

Deux textures, rhubarbe, sucrine, sarrasin grillé

Prix nets, service compris



## ENTRÉES

### CHÈVRE FRAIS

Déclinaison de poireaux, miel, sarrasin torréfié

12€

---

### MAQUEREAU BRÛLÉ

Rhubarbe acidulée, légumes de saison

15€

---

### JARDIN DE PRINTEMPS

Légumes de saison, aïoli aérien

Entrée 14€ / Plat 29€

---

### VEAU FAÇON VITELLO

Citron, échalotes, mayonnaise fumée, pain italien au curry

Entrée 16€ / Plat 31€



## PLATS

### RISOTTO PRINTANIER

Champignons des sous-bois, liaison végétale

24€

---

### SUPRÊME DE VOLAILLE

Asperges en texture, pommes de terre sautées, échalotes, estragon

29€

---

### LINGOT D'AGNEAU

Carotte dans tout ses états, curry vert, pesto de menthe et pistache

34€

---

### ENTRECÔTE DE BOEUF

Déclinaison de petits pois, carottes, menthe, pommes pailles

36€

---

### PÊCHE DU JOUR

Cuisson nacrée, tortellini ricotta, artichauts barigoules, amandes

29€



## DESSERTS

### POMME

Yaourt, déclinaison de coriandre

10€

---

### CHÈVRE DE BANON AOC

Deux textures, rhubarbe, sucrine, sarrasin grillé

12€

---

### CHOCOLAT

Association petits pois, menthe

11€

---

### FRAISE, MERINGUE

Sorbet aux herbes fraîches, crème légère, poivre noir

14€



## NOS CHERS ARTISANS

Nous travaillons majoritairement des produits français, issus de producteurs locaux et engagés. Tout nos plats sont entièrement faits maison, dans le respect des saisons et du produit.

### *Miel*

Olivier Messina | Manosque

### *Farine*

Lou Pan d'Ici, La Coopération Agricole du Sud | Salon de Provence

### *Huile d'olive*

Patrick Saye | Manosque

### *Pousses et fleurs*

Mathias Favre - Aro'mat & Cie | Les Mées