

Menu

Cuisine inspirée du terroir des Alpes de Haute-Provence



LE PAVILLON
Restaurant by Villa Castellane



Pour commencer

Carpaccio de figes, nuage de roquette, crumble aillé

Fig carpaccio and arugula 

14

Maquereau brûlé, variation de tomates

Burned mackerel, tomatoes

15

Pastèque confite au soja, mousse de chèvre

Watermelon, goat's cheese 

12

Douceur de maïs, burrata crémeuse, pop corn au citron

Sweet corn, burrata 

13

Plats

Echine de porc fondante, coco de paimpol, abricot et coriandre

Pork, paimpol beans, apricot and coriander

29

Suprême de volaille façon milanaise, girolles poêlées et déclinaison de poivrons

Milanese chicken supreme, chanterelles and peppers

31

Faux-filet de boeuf, aubergine, harissa maison

Grilled sirloin steak, eggplant and homemade harissa

34

Retour de pêche à la nacre, fenouil braisé, gnocchis, écume de citron

Catch of the day, fennel, gnocchis

34

Tagliatelles maison, courgette et amandes torréfiées

Homemade tagliatelle, zucchini and roasted almond

29



“Pour nos petits Marquis, des suggestions gourmandes peuvent être préparées selon leurs envies.”

N'hésitez pas à nous consulter.

Pour finir

Chèvre de Banon en texture, AOP de Provence

AOP Banon goat cheese from Provence 

12

Compotée de figes fraîches, mousse au curcuma, meringue

Fresh fig, turmeric and sweet spices 

14

Déclinaison de framboise, sablé cacao, sésame noir

Raspberries, black sesame 

14

Tartare de pêche, mousse à la lavande, sorbet pêche

Peach and lavender 

11

Glaces et sorbets

Ice creams and sorbets 

3,5/parfum



Végétarien



Sans gluten

Prix nets en euros, service compris.

Veuillez vous rapprocher du personnel pour toute information relative aux allergènes.

Vin blanc • White wine

BOURGOGNE

Chablis, Domaine des Héritières 2022

52

Rully, Vincent Girardin "1er Cru Grésigny" 2020

104

LOIRE

Sancerre, Domaine de Saint-Romble
"Les Pentes de Maimbray" 2023

52

RHÔNE

Côtes du Rhône, Famille Perrin "Cuvée Perrin" 2024

34

Crozes-Hermitage,
Paul Jaboulet Aîné "Les Jalets" 2023

58

Châteauneuf-du-Pape, Château de la Gardine 2023

130

PROVENCE

Pierrevert, Château Rousset 2024

50cl - 22 75cl - 28

Côteaux d'Aix-en-Provence,
Château Paradis "Essentiel" 2024

34

Côteaux d'Aix-en-Provence,
Château La Coste "Grand Vin blanc" 2023

65

Les Baux de Provence,
Domaine Dalméran "Alpilles" 2023

60



Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.

Vin rouge • Red wine

BOURGOGNE

Morgon, Domaine de la Bèche "Vieilles Vignes" 2023
34

LOIRE

Sancerre, Domaine de Saint-Romble
"Les Pentes de Maimbray" 2022
52

RHÔNE

Côtes du Rhône, Famille Perrin "Cuvée Perrin" 2023
34

Vacqueyras, Famille Laurent Tardieu 2022
89

Châteauneuf-du-Pape, Château de la Gardine 2021
125

PROVENCE

Pierrevvert, Château Rousset 2024
50cl - 22 75cl - 28

Pierrevvert, Domaine de la Blaque 2023
32

Côteaux d'Aix-en-Provence,
Château La Coste "Les pentes douces" 2023
55

Vin rosé • Rosé wine

Pierrevvert, Château Rousset 2024
50cl - 22 75cl - 28

Pierrevvert, Domaine de la Blaque 2023
30

Côteaux d'Aix-en-Provence,
Château Paradis "Essentiel" 2024
75cl - 30

Côteaux d'Aix-en-Provence,
Château La Coste "Grand Vin rosé" 2023
55

Domaine de la Garenne
"Comte Jean de Billancourt" 2022
42

Domaine Bunan "Moulin des Costes" 2021
46

Nos chers artisans

Nous travaillons majoritairement avec des produits français, issus de producteurs locaux et engagés.



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

Tous nos plats sont entièrement faits maison, dans le respect des saisons et du produit.

Dans une démarche de fraîcheur et d'excellence,
certains plats peuvent être modifiés ou momentanément indisponibles.

