



CHÂTEAU PALOMA

COCKTAILS SIGNATURES

JARDIN PARFUMÉ - 17€

Vodka Greygoose infusé au jasmin, liqueur Ciala, citron pressé, sirop de vanille

MARIE-ANTOINETTE - 15€

Gin Tanqueray, liqueur St-Germain, crème de St-Germain concombre, jus de pomme, sirop de miel, citron pressé, clarifié

LE CHÂTELAIN - 16€

Cognac Le Roch, liqueur d'abricot, Bénédictine DOM, Quintinye vermouth royal rouge

COCKTAILS APÉRITIFS - 13€

CIALA SPRITZ OU ROYAL (CHAMPAGNE +2€)

RUBIS

Vermouth royal blanc, shrub framboise, sirop eau de rose, citron pressé, limonade

.....

AMUSES-GUEULES

Croquettes de jambon ibérique Pata Negra - 14€

Focaccia, stracciatella et caviar Sturia - 34€

Anchoïade et crudités des jardins d'Occitanie - 11€

Crabe roll et avocado aux agrumes - 16€

Mini burger, cheddar affiné - 14€



LE CAVIAR

*Sélection de caviar de la maison Sturia en service "Impérial",
blinis, crème fraîche, blanc et jaune d'oeuf râpés,
ciboulette (20g) - 65€*

Sur demande, vos plats peuvent être sublimes de caviar (10g) - 30€

.....

HORS-D'OEUVRES

Ravioles de homard et crème homardine - 24€

*Huîtres Tarbouriech n°3,
gratinées au sabayon de champagne x3 - 20€*

Tataki de bœuf Wagyu A5 - 38€

Œuf mollet croustillant aux champignons - 18€

Velouté de butternut, noisettes concassées - 16€

Carpaccio de daurade de Méditerranée et leche de tigre - 20€

.....

MENU ENFANT

Plat + dessert - 20€



PLATS

Filet de loup de Méditerranée juste grillé - 32€

Rigatoni aux coquillages, sauce Noilly Prat et caviar (10g) - 64€

Filet de bœuf d'Aubrac (Rossini +4€) - 36€

Côte de veau façon "cordon bleu" - 38€

Filet de volaille de Vendée, jus au thym - 28€

L'excellent burger d'Aubrac (lard grillé +3€) - 28€

Risotto à la truffe - 29€*

Mijoté d'automne courges, châtaignes et champignons poelés - 26€

PIÈCES D'EXCEPTION

Servies avec 2 accompagnements aux choix

Côte de Bœuf (env 1,2kg) - 60€/Pers

Poularde de Bresse cotisée à la truffe (sur commande)*

Sole entière grillée ou façon meunière - 68€

GARNITURES - 8€

Sucrine, huile d'olive ou sauce Cardini

Purée de pommes de terre à l'ancienne

Légumes de saison

Plat torpilleur de pommes pailles - 10€

**Truffe d'été Tuber Aestivum*

NOTRE FROMAGE

Pélardon des Cévennes - 12€

DESSERTS

Le chariot de desserts - 18€

À L'ASSIETTE

Pavlova aux fruits de saison - 15€

Île flottante pistache - 14€

Millefeuille vanille - 15€

Romantico façon Paloma - 16€

PLAISIRS COUPABLES...

Madeleine géante, chocolat chaud, miel et chantilly - 22€

La fameuse omelette Norvégienne - 24€

LES DIGESTIFS

(4cl)

Limoncello extra - 11€

Ciala, liqueur aux fleurs de Provence - 12€

Cognac Rémy Martin VSOP - 11€

Champagne Philipponnat Réserve Perpétuelle - Non Dosé (12cl) - 16€