



# 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 concombres, 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€*

*Assiette de Jambon Ibérique Bellota - 28€*

*Crabe roll et avocodo aux agrumes - 16€*

*Radis beurre demi-sel - 6€*



## 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

*Tartare de thon avocat yuzu - 18€*

*Ravioles de homard et crème homardine - 24€*

*Avocat huile d'argan et naan croustillant - 12€*

*Asperges vertes comme une mousseline - 22€*

*Aubergines confites, burrata huile d'olive basilic - 16€*

*Foie gras de canard, pain toasté - 22€*

*Artichaut sous toutes ses formes - 12€*

.....

## MENU ENFANT

*Plat + dessert - 20€*



PLATS

*Encornets grillés chorizo, piment d'Espelette - 28€*

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

*Cabillaud lait de coco citronnelle - 29€*

*Barigoule de légumes - 22€*

*L'excellent Burger sauce Paloma (lard grillé +3€) - 24€*

*Rigatoni tomates basilic - 22€*

*Chuck Flap Black Angus - 34€*

*Poulet fermier sauce morilles - 28€*

*Risotto à la truffe d'été - 29€*

PIÈCES D'EXCEPTION

*Servies avec 2 accompagnements aux choix*

*Sole entière grillée ou façon meunière - 68€*

*Épaule d'agneau, jus corsé - 85€*

GARNITURES - 8€

*Sucrine, huile d'olive ou sauce Cardini*

*Purée de pommes de terre à l'ancienne*

*Légumes verts*

*Risotto petits pois*

*Pommes pailles*



NOTRE FROMAGE

*Pélardon des Cèvennes - 12€*

DESSERTS

*Pavlova aux fruits de saison - 14€*

*Coulant au chocolat, très coulant - 10€*

*Romanico façon Paloma - 16€*

*Tarte aux noix de pécan et crème fouettée - 12€*

*Brioche perdue caramel et glace vanille - 12€*

*Cornet de Churros, Nutella - 14€*

*Coupe Paloma fruits de la passion - 14€*

PLAISIRS COUPABLES...

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

*Notre traditionnelle crème caramel - 18€*

.....

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€*