

# **MENUS GASTRONOMIQUES DU CHÂTEAU DE COLLIAS**

**Du Jeudi au Lundi de 19h00 à 21h30**  
(dernière prise de commande), hors boisson

## **MENU INITIATION 95 €**

Avec Accord Mets et Vins 110 €

### **L'ÉVEIL DES PAPILLES**



#### **AMUSE-BOUCHE**



#### **ASPERGE VERTE DU JARDIN D'ALIX**

Noisette du Piémont en hollandaise,  
jaune d'œuf cuit par le froid et Caviar de la Maison Prunier



#### **L'AGNEAU DE L'ÉLEVAGE DOMBRY**

« Comme dans son pré salé », viennoise aux herbes, crème d'herbes  
et algues sèches et jus d'agneau condimenté aux raisins de mer



#### **LA CRÉATION FROMAGÈRE**



#### **LE CHOCOLAT VALRHONA ET OXALIS**

En ganache, sorbet cacao et oxalis, grué cacao croquant



#### **LA DERNIÈRE NOTE**

# MENU EXPLORATION 150 €

## L'ÉVEIL DES PAPILLES



## AMUSE-BOUCHE



## LE PETIT POIS

En crémeux et croque en sel, gel miel de « L'Abeille Rouge » et oxalis, atomisation d'huile de petit pois, pollen et sorbet petit pois



## LE POISSON DU MOMENT

Juste rôti, artichaut en crémeux, croustillant et cuit en barigoule



## LE PIGEON ET L'OIGNON

Rôti sur le coffre, cuisse confite, oignons en croustillant et en crémeux, sauce diable, miso oignons et piment fumé, Poivre de Sarawak



## LA DOUCEUR



## LA FRAISE DU JARDIN D'ALIX

Comme un lait fraise rafraîchi à l'agastache



## LA DERNIÈRE NOTE

# MENU RENAISSANCE

180 €

Servi pour l'ensemble de la table

## L'ÉVEIL DES PAPILLES



### AMUSE-BOUCHE



### LE PETIT POIS

En crémeux et croque en sel, gel miel de « L'Abeille Rouge » et oxalis, atomisation d'huile de petit pois, pollen et sorbet petit pois



### L'ORMEAU DE PLONGÉE

Fèves en crémeux et juste glacées et teriyaki coagulée



### LE TOURTEAU DE CASIER

Mayonnaise plancton, jus marinière, dentelle de pain, pulpe de citron confit et Caviar de la Maison Prunier



### LE PIGEON ET L'OIGNON

Rôti sur le coffre, cuisse confite, oignons en croustillant et en crémeux, sauce diable, miso oignons et piment fumé,  
Poivre de Sarawak



### LA DOUCEUR



### LA VANILLE ET LES AGRUMES

Vanille du Sri Lanka, marmelade de clémentine et compotée de calamondin, caramel des peaux et glace vanille



### LA DERNIÈRE NOTE