



Le Vieux Castillon
Restaurant "Le Fumoir "
Castillon du Gard

**Les plats que nous vous proposons
ont été conçus et élaborés par**

**Christophe DUCROS, Chef de cuisine
et sa brigade.**

NOTRE CARTE

LES ENTREES

Le Saumon

*Le Dos servi tiède, mi-fumé mi-cuit,
Salade croquante de Radis Noirs et Rouges,
Jeunes Pousses et Jus de Betterave*

24,-€

Le Foie Gras

*Pressé de Foie Gras de Canard au naturel,
Salade d'Artichauts poivrade crus et cuits à l'Huile de Noisette
du Piémont, Feuille iodée et Copeaux de Mocceta de Bœuf*

30,-€

La Tomate

*Servie en Tranches épaisses marinées à l'Huile « Cayon »
du Moulin de Pierredon, Copeaux de Filet de Thon séché
et Tatin de Tomates confites, Coulis de Buffala*

28,-€

LES LÉGUMES

*Cocotte de Légumes du Moment et Truffe d'été
à l'Huile d'Olive du Pays*

27,-€

- Tous nos prix s'entendent TTC -

LES POISSONS ET CRUSTACES

Le Homard Breton

Rôti au Sautoir, Calamaretti en Carbonara de Girolles
et Duxelle de Blettes, Jus de Carcasses pressées

55,-€

Le Saint Pierre

Infusé à la Bergamote, saisi à la Plancha,
Courgettes Violon justes croquantes, Jus Citron-Basilic

38,-€

Le Cabillaud

cuit Meunière, Jus de Coques au Thé Sencha-Citronnelle,
Pulpe de Carottes et Pommes Anna

29,-€

LES VIANDES

Le Bœuf de l'Aubrac

Morceaux choisis du Filet en Pissaladière,
Réduction d'une Bordelaise,
Churros de Pommes de Terre et Truffes d'été

32,-€

Le Pigeon des Costières

rôti sur Coffre, Sauce AKA-MISO,
Melon caramélisé à la Badiane et mini Fenouil

44,-€

L'Agneau (pour 02 personnes)

Carré rôti en Croûte persillé, Jus Gourmand,
Panisses et Caviar d'Aubergines

82,-€

LES FROMAGES

Le Chariot des Fromages de « Monsieur CARAMBAT » 14,-€

LES DESSERTS

*Pour vous garantir une meilleure fraîcheur,
tous nos desserts sont préparés à la commande.
Nous vous remercions de faire votre choix en début de service*

Le Melon et la Betterave
*en Mosaïque, Agar de Muscat « Grés Saint Paul »,
Sorbet à la Fleur de Cactus et Ecume de Racine Rouge 17,-€*

L'Abricot
*Compotée à la Cartagène blanche,
Espumas au Miel de Garrigues et Sorbet au Romarin,
Sauce Miel-Orange 18,-€*

Le Chocolat
*Noir en Ganache onctueuse aux Fruits de la Passion,
Blanc en Dôme de Velouté Ivoire,
Sauce Coulis de Cacao 18,-€*

POUR DECOUVRIR NOTRE CUISINE DU MOMENT

Invitation à la Gourmandise



*Figues en Surprise de Foie gras,
Salade de Fenouil en Croque au sel*



*Dos de Cabillaud cuit Meunière,
Jus de Coques au Thé Sencha-Citronnelle,
Pulpe de Carottes et Pommes Anna*



*Filet d'Agneau rôti en Croûte persillé,
Jus Gourmand Menthe Fraîche,
Panisses et Caviar d'Aubergines*



Maki de Chèvre Frais aux Olives torrifiées



*L'abricot, en compotée à la Cartagène Blanche,
Espumas au Miel de Garrigues et Sorbet au Romarin,
Sauce Miel-Orange*



Entrée, un plat, fromage et dessert à 68,-€

Ou

Entrée, poisson et viande, fromage et dessert à 86,-€

- Tous nos prix s'entendent TTC -

NOTRE MENU DEGUSTATION

Ce Menu n'est servi que pour l'ensemble de la Table

LES DERNIERES COMMANDES SONT PRISES JUSQU'A **21H00**

Invitation à la Gourmandise



*Pressé de Foie Gras de Canard au naturel,
Salade d'Artichauts Poivrade crus et cuits à l'Huile de Noisette
du Piémont, Feuille iodée et Copeaux de Mocceta de Bœuf*



Risotto " Vialone nano" de Légumes et Truffe de Saison



*Filet de Saint Pierre infusé à la Bergamote, saisi à la Plancha,
Courgettes Violon justes croquantes, Jus Citron-Basilic*



Granité



*Suprêmes de Pigeon rôti sur Coffre, Sauce AKA-MISO,
Melon caramélisé à la Badiane et mini Fenouil*



Le Chariot des Fromages de « Monsieur CARAMBAT »



L'Assiette Dégustation du Chef Pâtissier

120,-€

- Tous nos prix s'entendent TTC -

MENU ENFANT

*Réservé à nos Jeunes Gastronomes
âgés de moins de 12 ans, il comprend :*

Une Boisson (jus de fruits ou soda)



*Un Poisson ou une Viande
et son Accompagnement
(Pâtes – Riz – Pommes de Terre ou Légumes)*



*Un Dessert
(Coupe de glaces ou sorbets)*

25,-€

- Tous nos prix s'entendent TTC -

« Menu du Déjeuner »

FORMULE UNIQUEMENT POUR
LE DEJEUNER DU MERCREDI AU VENDREDI COMPRIS

*Soupe glacée de melon de pays,
Sorbet à l'anis et copeaux de Culotta*

Ou

*Risotto « Vialone nano » de légumes du moment,
Pesto de riquette et coulis de pommes d'amour*

⌘

*Filet de bœuf au sautoir,
oignons façon pissaladière,
quelques panisses et réduction d'une bordelaise*

Ou

*Suprême de daurade à la plancha,
Spaghetti de courgettes à l'huile de citronnelle*

⌘

L'assiette de gourmandises

Entrée, plat et dessert à 39 €

**Nous proposons également des vins au verre
pour accompagner votre déjeuner**

Tous nos prix s'entendent TTC

NOS MENUS



Hôtel Vieux Castillon - 10 rue Turion Sabatier - 30210 CASTILLON-DU-GARD
Tél. : +33 (0)4 66 37 61 61 - Fax : +33 (0)4 66 37 28 17 - reservation@vieuxcastillon.com
www.vieuxcastillon.com