



CHÂTEAU PALOMA

COCKTAILS SIGNATURES

JARDIN PARFUMÉ - 13€

Vodka Greygoose, 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€



HORS-D'OEUVRES

Ravioles de homard et crème homardine - 20€

Huîtres Tarbouriech n°3, gratinées au sabayon de champagne x3 - 22€

Tataki de bœuf Wagyu A5 - 38€

Œuf mollet croustillant aux champignons - 18€

Risotto à la truffe noire - 26€

Velouté de topinambour au café - 16€

Carpaccio de daurade de Méditerranée et leche de tigre - 18€

.....

LE CAVIAR

*Sélection de caviar de la maison Sturia
en service "Impérial" (20g) - 65€*

Supplément caviar (10g) - 30€

.....

MENU ENFANT

Plat + dessert - 20€



PLATS

Filet de loup de Méditerranée juste grillé - 32€
Sole meunière au guéridon (400/600g) - 62€
Conchiglioni aux coquillages, sauce Noily Pratt et caviar - 38€
Filet de bœuf d'Aubrac (Rossini +4€) - 36€
L'excellent burger d'Aubrac - 28€
Côte de veau façon "cordon bleu" - 34€
Filet de volaille d'Aveyron, parfum d'Orient - 28€
Mijoté d'automne courges, châtaignes et champignons poelés - 26€

GARNITURES - 8€

Sucrine, huile d'olive ou sauce Cardini
Purée de légumes du moment en puits comme en enfance
Légumes de saison en papillote

Plat torpilleur de pommes pailles - 10€

PIÈCES A PARTAGER

Servie avec 2 accompagnements aux choix

Côte de Bœuf d'exception (env 1,2kg) - 60€/Pers
Poularde de Bresse cotisée à la truffe noire (sur commande)



NOTRE FROMAGE

Pélardon des Cévennes - 12€

DESSERTS

Le chariot de desserts - 16€

À L'ASSIETTE

Pavlova aux fruits de saison - 16€

Île flottante pistache - 14€

Millefeuille Vanille de Tahiti - 15€

Coupe Paloma - 14€

PLAISIRS COUPABLES...

La Proust géante - 24€

Le Palmier croustillant - 20€

.....

LES DIGESTIFS

(4cl)

Limoncello extra - 11€

Ciala, liqueur aux fleurs de Provence - 12€

Cognac Rémy Martin VSOP - 11€

Cognac excellence Rémy Martin XO - 22€