



- *La table de* -
MENTONE
SEBASTIEN SANJOU

Mentionné dans les textes dès 1033, le **Domaine de Château Mentone** est un lieu chargé d'histoire. Entre ses murs, plusieurs grandes familles se sont succédées au fur et à mesure des générations: *famille de Castellane (1275), famille Bovis (1538) ou, plus récemment, la famille De Gasquet*. Propriétaires depuis 2003, Marie-Pierre Caille et ses fils, entretiennent amoureusement ce précieux héritage.

Nichée dans l'ancienne ferme agricole du domaine, **La Table de Mentone** vous offre une parenthèse authentique pour goûter aux saveurs du terroir, sur un fond de nature provençale. Ici, le Chef Patrice Gimet vous propose une carte de saison, élaborée en majorité à partir des produits du domaine et complétée par des fournisseurs locaux.

S'étendant sur 180 hectares, dont 40 hectares de vignes, le domaine cultive 7 cépages différents qui permettent de produire des **vins Côtes de Provence Bios** dans les trois couleurs. De la *Cuvée Emotions* à la *Cuvée 1033*, nos vins représentent différentes interprétations de notre terroir. Sur toutes nos gammes, des vins mécanisés jusqu'aux vins produits à la main de A à Z, nous préservons toujours l'authenticité de notre vignoble et la qualité des produits.

L'ensemble de nos terres sont cultivées en Bio, dans le respect des plantes et des sols et en respectant le cycle des saisons. **L'Oliveraie, le potager et le verger** nous offrent ainsi des produits d'une grande qualité, parfaits ambassadeurs de notre terroir. Les objectifs sont les mêmes au **poulailler** où nos 30 poules sont élevées en plein air. Aujourd'hui, c'est plus de 2 hectares de cultures maraîchères et fruitières qui font le bonheur du Chef.

Originaire de Bigorre dans le Sud Ouest de la France, le **Chef Sébastien Sanjou** est issu d'une famille ancrée dans les métiers de bouche depuis 5 générations. Fier de porter à son tour le flambeau de ce métier passionnant transmis par son père, il est aujourd'hui le Chef de deux restaurants étoilés : le Relais des Moines aux Arcs et le Trente-Trois à Paris.

Travaillant de concert depuis 2 ans, il appose pour la première fois cette année, sa signature à la **Table de Mentone**.

Dîner





- *La table de* -
MENTONE
SEBASTIEN SANJOU

Tête de Veau "au maigre", pistou salicorne
Velouté froid de petit pois, menthe & basilic, petite Burrata
Cabillaud confit au thym, compoté de Granny Smith

-

Gigot d'agneau "Fermes des palets à Saint Julien le Montagnier"
confit au thym et garnitures printanières
Lotte aux agrumes et légumes croquants du jardin, riz pilaf à l'ail noir
Petit épeautre bio au fromage de chèvre frais

-

Assiette de fromages varois
Chocolat noir, olives & romarin
Paris-Brest
Coupe granité rosé, fraise mélisse, espuma de yaourt Grec

MENU DU MARCHÉ

Entrée / plat / dessert avec une demi-bouteille de vin 48€

Pour les enfants : Plat + glace avec un sirop 17€



*Cumulez 3% de votre addition en cashback
grâce au programme de fidélité Les Collectionneurs.*