



- *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, la Chef Lise Vermeersch 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

Terrine de sanglier au ris de veau

Gravelax de saumon, ketchup de betterave & beurre à l'aneth

Crème de champignons, croissant au beurre de châtaigne

-

Sauté de boeuf à la Provençale, écrasé de pommes de terre

Poulpe snacké, courge de saison aux noisettes & palourdes, pommes de terre fondantes

Déclinaison de choux-fleurs

-

Assiette de fromages varois

Moelleux à la fleur d'oranger

Mousse au chocolat maison

Tarte Bourdaloue, caramel beurre salé & glace vanille

MENU DU MARCHÉ

Entrée / plat / dessert 38€

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



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