



- La table de -
MENTONE
SEBASTIEN SANJOU

Mentionné dans les textes dès 1033, le **Domaine du 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*. En 2003, Marie-Pierre Caille reprend le domaine pour le léguer à ses fils **Martin & Nicolas**, en 2022.

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 cinq générations. À la tête de deux restaurants étoilés – le Relais des Moines aux Arcs et le Trente-Trois à Paris – il apporte son savoir-faire et sa vision gastronomique à **La Table de Mentone**, où il appose sa signature depuis plus de trois ans.

À ses côtés, le Chef **Alexis Aubin**, qui travaille auprès de lui depuis **plus de onze ans**, veille au quotidien à faire vivre cette signature culinaire. Il propose une carte de **saison**, élaborée à partir de produits **du domaine** et complétée par des fournisseurs locaux. Nichée dans l'ancienne ferme agricole du domaine, **La Table de Mentone** offre ainsi une parenthèse authentique pour goûter aux saveurs du terroir, sur un fond de nature provençale.

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 Les Instants 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 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.



Sébastien Sanjou

- *La table de* -
MENTONE
SEBASTIEN SANJOU

Truite d'ici à la flamme, concombre et yaourt fumé
Oeuf poché, courges du Haut-Var et bouillon aux épices
Oignon confit et farci, bouillon corsé

-

Retour de pêche, fenouil, Agata et soupe de poissons de roche
Cochon fermier, carottes et jus corsé
Pot-au-feu végétal de légumes d'automne

-

Sélection de fromages de chèvre frais de Julien Bertin
Tarte bourdaloue
Baba aux agrumes
Chocolat grand cru et noisettes du Piémont

MENU DE LA TABLE

Entrée / Plat / Dessert - 50€

MENU DÉJEUNER*

*Entrée Plat **OU** Plat Dessert - 42€*

**Menu uniquement au déjeuner, de mercredi à samedi*

Boissons non-comprises dans les menus. Prix service & taxes comprises.

