



CHÂTEAU
DE LA **PIOLINE**
BRASSERIE

Menu de la Fête des Mères

65 €/ personne (hors boissons)

Menu enfant 18 €/ personne (hors boissons)

À partager : Mortadelle italienne Fiorucci / Focaccia romarin

ENTRÉES

Fleur de courgette / Sandre / Gambas / Sarriette

Ou

Œuf basse T° / Asperge / Champignon / Pois chiche

PLATS

Maigre / Carotte / Harissa / Citron confit / Olive

Ou

Volaille / Cacahuète / Maïs / Safran / Pop-corn / Jus aux herbes

DESSERTS

Brioche perdue / Glace caramel beurre salé / Yaourt / Cookie

Ou

Fraise / Gaspacho fraise tomate / Vanille / Citron vert / Basilic / Miel

MENU ENFANT

Volaille / Compressé pomme de terre et tomate confite / Jus court

Ou

Cabillaud / Beurre blanc vanillé / Purée de carottes et fanes

Petits pots de glace / Fraise ou choco-noisette

Ou

Fraise / Crème chantilly / Tuile Arlette



CHÂTEAU
DE LA **PIOLINE**
BRASSERIE

FOURNISSEURS

l'Pinguini Glacier à Eguilles (7.6 km)
Boulangerie Langry à Bouc Bel Air (7.6 km)
Nos Jus Kookabarra à Cavaillon (51 km)
Valrhona / Chocolat Décor à Tain L'Hermitage (171km)
Verrerie Vaisselle / Use & Uje Eguilles (12 km)
Café Henry Blanc : (26 km)
Poisson / Côté Fish Grau-du-Roi (101 km)

PROVENANCE DE LA VIANDE

Mortadella Fiorucci IGP. Origine : Italie
Cecina de bœuf IGP. Origine : Espagne
Foie gras IGP du Sud-Ouest. Origine : France
Magret de canard Sud-Ouest. Origine : France
Veau. Origine : France
Paleron de bœuf. Origine : France

Au plaisir de vous revoir bientôt au Château pour un autre moment gourmand et convivial.

ÉQUIPE

Katarina, Victor, et nos stagiaires au service.
Thomas, Christophe, Ludo et Abdallah en cuisine.
Gérôme, Responsable de salle
Vassily, Chef de cuisine