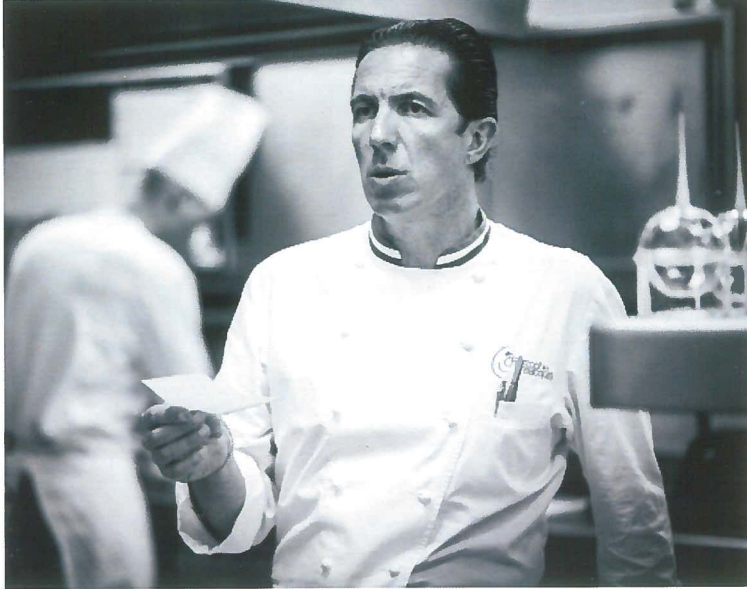


Délicieux Souvenir

CHRISTOPHE BACQUIÉ
Chef de Cuisine

*« Être L'artisan d'une bonne table, c'est partager
Les émotions d'un repas réussi »*



Méditerranéenne, essentielle, légère, avec une forte prononciation d'agrumes, ma cuisine terre-mer est une ode aux produits naturels, rythmée par une réelle volonté de créer des mariages pérennes avec des producteurs locaux.

« Promenade en mer », « Au fil de la saison », « Au fil des années » ,
Savourez à travers ces menus la Provence
dans ce qu'elle a de plus généreux et délicat à offrir.

L'ADN du métier de cuisinier reste le produit,
de sa plus grande simplicité à sa plus grande complexité.

C'est ce qui permet de proposer une cuisine saine
à base de produits de qualité et de grande fraîcheur.

Christophe Bacquié

Promenade en Provence...

« Time went through, it's finally the moment to meet again! »

In a particular economic context and in order to maintain the activity of the producers and suppliers, I have chosen to offer you a single menu following the season.

« The expression of our prettiest terroirs among the most recognizable dishes in my cuisine... »

Slightly grilled Red Tuna from our Coast
Served with its tomato vinaigrette

The "Aïoli Modern"
Mediterranean Octopus, seasonal and local vegetables

Stuffed Zucchini Flower
Zucchini flower broth

Langoustine
Roasted, coral - Provençal apricot

Grilled "Sparidé"
Shellfish, chickpeas samphire sauce

Today's caught line Fish

Roasted Lamb Shop from Provence
Black garlic purée, smoked butter and confit sweet pepper

Cheeses from our cellar
Chestnut flour bread, mixed green herbs and granny-smith apple

The Apricot
Roasted, lavender honey, "Brousse du Rove" ice cream

Confit Fennel
With Olive oil and lemon

We kindly invited you to choose the same and unique version for the entire table.

6 Escales

8 Escales

10 Escales

HC HOTEL & SPA
DU CASTELLET

