



Maison

MENTONE

L O R G U E S

Dossier de presse - 2025

Maison
MENTONE

Notre carte

Entrées

- Tarte salée du moment 10€
- Terrine de lapin au romarin 12€
- X. Châssis sautés en persillade 15€
- Langue gigote de porc noir et truffe de deux jet
- Œuf en omelette et jambon 15€

Plats

- Filet de saumon
- Escalope de veau
- Tourtiade de porc rouge de menton
- Œuf de dinde
- Steak de porc épice
- Steak de bœuf

- Pâtis, Chocolat à la vanille
- Glace et autres desserts



Ouverture de la Maison Mentone

Un nouvel écrin de convivialité au cœur du Var

La Maison Mentone vient d'ouvrir ses portes, marquant une nouvelle étape dans l'histoire de la famille Caille, propriétaire de Château Mentone depuis 2003.

Située à Lorgues, en plein cœur de la Dracénie, la Maison Mentone incarne un lieu de vie authentique où se mêlent tradition et modernité, autour d'une cave d'exception, d'un bistrot chaleureux et d'un futur hôtel de charme.

Ce projet, pensé comme un prolongement de l'esprit de Château Mentone, est conçu pour offrir une expérience immersive dans l'art de vivre provençal. Cave, bistrot et hôtel : trois univers complémentaires pour savourer pleinement la richesse du terroir varois, entre convivialité, partage et respect des traditions locales.



Le Bistrot de Mentone : un nouveau lieu de partage



Pensé comme un véritable bistrot varois à partager, Le Bistrot de Mentone offre une expérience culinaire accessible et conviviale. Ici, l'accent est mis sur une cuisine authentique, généreuse et de saison.

Il est placé sous la direction culinaire du Chef Sébastien Sanjou, étoilé au guide Michelin pour son travail au Relais des Moines aux Arcs-sur-Argens et au restaurant Le Trente-Trois à Paris.

Fort de leur savoir-faire et de leur amour du terroir, Sébastien Sanjou accompagné de son Chef Exécutif Mohamed Farhat insufflent leur talent et leur créativité dans chaque plat proposé au Bistrot, en veillant à sublimer les produits locaux.

- **Une cuisine du marché** qui se renouvelle en permanence : chaque matin, le Chef inscrit 5 entrées, 5 plats et 5 desserts sur l'ardoise. A retrouver par exemple : en entrée Soupe de moulees glacées au safran ; Chipirons sautés en persillade ; oeuf en piperade et jambon ; plats : Bourride de lotte ; Filet de daurade, sauce vierge, Pâtes au pistou ; Desserts : Mousse au chocolat à la cuillère ; Crème renversée...
- **Une formule du midi attractive** : un semainier du vendredi au mardi revisite les classiques de la cuisine varoise : Aïoli, Soupe au pistou, Lapin braisé aux olives, Petits farcis, Daube de joue de bœuf.
- **Une cuisine à partager** : chaque plat est accompagné d'une garniture du jour au choix, ainsi que d'un mesclun frais relevé d'herbes aromatiques. Trois sauces du jour viennent sublimer l'ensemble, renouvelées quotidiennement selon les envies du Chef.
- **Une expérience sans compromis sur le prix** : la cave et le bistrot fonctionnent en synergie. Les bouteilles servies à table sont vendues au prix cave, avec seulement un supplément de service.





Au-delà des repas, le bistrot se veut un lieu vivant tout au long de la journée, où l'on peut venir déguster un café au petit matin, partager un verre de vin ou un pastis artisanal en fin de matinée, savourer un jus frais maison dans l'après-midi ou encore siroter un cocktail au coucher du soleil.

L'espace, à la fois chaleureux et épuré, mêle mobilier contemporain et vaisselle chinée, pour une ambiance à mi-chemin entre tradition et modernité. 30 couverts en intérieur et 50 en terrasse permettent de profiter de la vue imprenable sur la collégiale de Lorgues.

Une cave d'exception : 200 références de vins et spiritueux

Au cœur de la Maison Mentone, la cave propose près de 200 références soigneusement sélectionnées. Plus qu'un simple point de vente, c'est un véritable lieu de transmission et de passion autour du vin, où les visiteurs peuvent découvrir une sélection qui allie qualité, histoire et méthodes de production responsables.

La sélection met en avant les coups de cœur de la famille Caille, de leur Bourgogne natale à leur Provence d'adoption, avec un accent particulier sur les vins bio et en conversion, en accord avec les valeurs du domaine.

À côté des vins, une large gamme de spiritueux locaux est proposée, notamment des pastis artisanaux, ainsi qu'une collection exclusive de produits d'épicerie fine (bières artisanales, tartinables et sodas), issus de la collaboration entre le Château Mentone et le Chef étoilé Sébastien Sanjou.

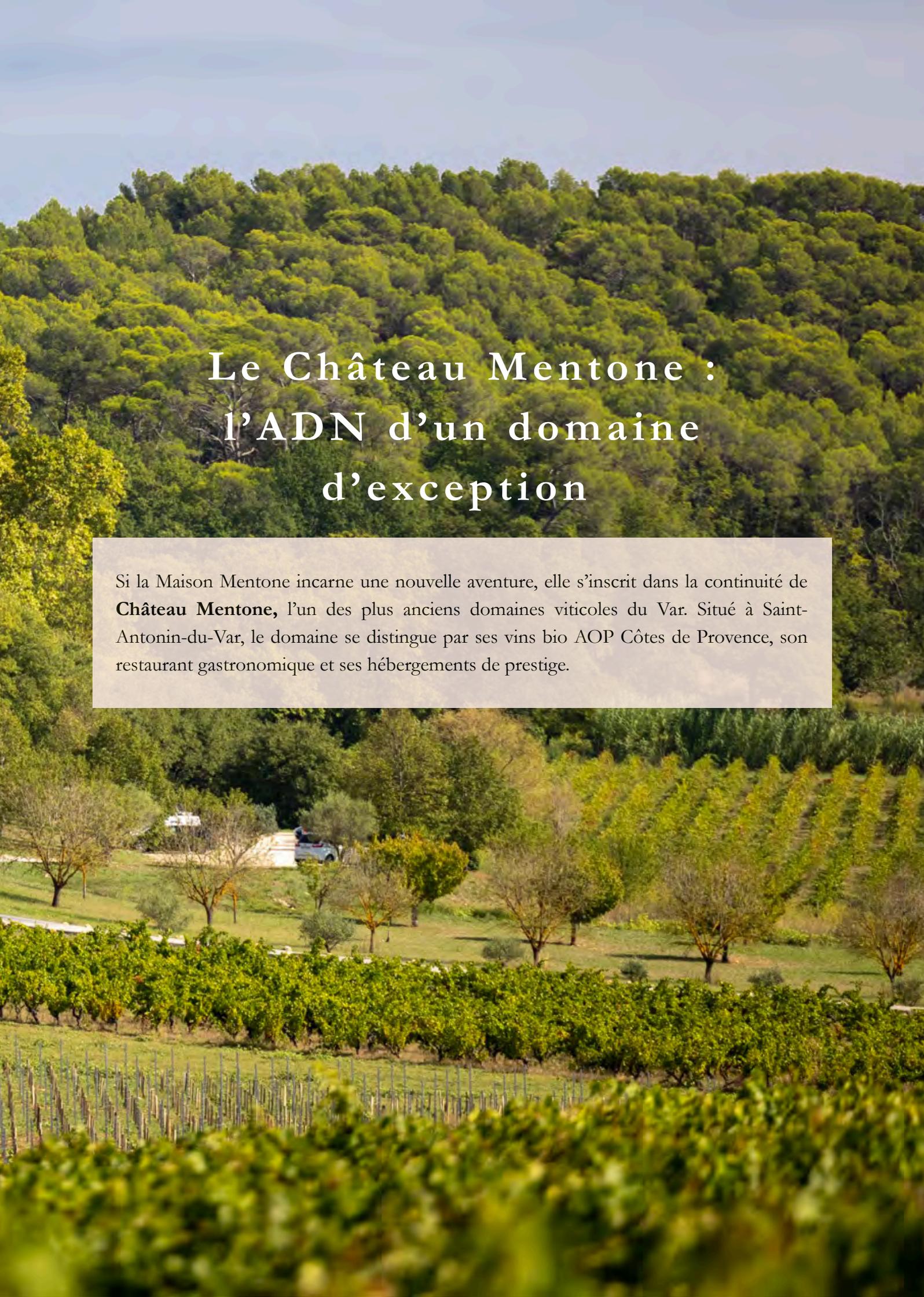


Un hôtel de charme en préparation (ouverture en 2026)

La Maison Mentone ne s'arrête pas là !

Dès 2026, un hôtel 4 étoiles viendra compléter l'offre avec des chambres élégantes et authentiques, inspirées du patrimoine provençal. Ce projet s'inscrit dans la volonté de la famille Caille d'offrir une expérience immersive, où le confort moderne rencontre l'âme des villages de l'arrière-pays.





Le Château Mentone : l'ADN d'un domaine d'exception

Si la Maison Mentone incarne une nouvelle aventure, elle s'inscrit dans la continuité de **Château Mentone**, l'un des plus anciens domaines viticoles du Var. Situé à Saint-Antonin-du-Var, le domaine se distingue par ses vins bio AOP Côtes de Provence, son restaurant gastronomique et ses hébergements de prestige.

C'est dans l'ancienne ferme agricole du domaine que la Table de Mentone a pris ses quartiers. Un restaurant au milieu des vignes, des vergers et des oliveraies.

À la tête de la Table de Mentone, le Chef Sébastien Sanjou* (Chef étoilé par le guide Michelin au Relais des Moines aux Arcs-sur-Argens et au restaurant le Trente-Trois à Paris) propose une cuisine d'inspiration résolument provençale. Il a imaginé une carte raffinée et généreuse, axée autour des récoltes du domaine.

Au fil des saisons, les assiettes mettent à l'honneur les légumes du potager, les fruits du verger, l'huile d'olive bio de leurs oliviers, les œufs de leurs poules, de la truffe... Pour ce qui est des produits que le domaine ne peut fournir, la Table de Mentone collabore avec des producteurs et des artisans locaux qui partagent les mêmes valeurs éco-responsables. Parmi eux on peut citer : La Maison Oudar à Figunière pour les pains et la Fromagerie Bertin pour les fromages de chèvre varois. Revendiquant le label « Bienvenue à la Ferme », le restaurant s'engage à composer ses menus avec des ingrédients fermiers de qualité, et dont plus de la moitié est produite sur place.



Des hébergements d'exception



Du château historique aux gîtes rénovés en éco-construction, en passant par une cabane perchée dans les bois et un moulin transformé en maison de vacances.

En plus du cadre naturel, les résidents peuvent profiter :

- De piscines extérieures
- D'un terrain de tennis et de pétanque
- De dégustations gratuites des vins du domaine
- Caché dans les anciennes caves du Château, les clients peuvent aussi profiter d'un instant de détente au cœur d'un espace bien-être où sont proposés différents soins et massages, avec un jacuzzi et un hammam mis à disposition.

La Maison Mentone et le Château Mentone : un duo complémentaire

L'ouverture de la Maison Mentone marque une nouvelle étape dans le rayonnement du terroir provençal. Aux côtés de Château Mentone, ce nouvel espace propose une approche plus accessible, conviviale et vivante du vin et de la gastronomie locale.

Deux lieux, une seule philosophie : offrir aux visiteurs une immersion authentique dans l'art de vivre en Provence, entre patrimoine, terroir et convivialité.



INFORMATIONS PRATIQUES

LA MAISON MENTONE

1 place de l'Église – 83510 Lorgues - Tel. 04 94 80 41 86

La Cave et le Bistrot sont ouverts du vendredi au mardi, de 9h à 23h en continu
(fermeture les mercredis et jeudis).

Plat semainier : 18 €

A la carte : Entrée à partir de 10 €, Plat à partir de 22 €, Dessert à partir de 9 €

LE CHATEAU MENTONE

401 chemin de Mentone – 83510 – Saint-Antonin du Var - Tel. 04 94 04 42 00

Le Caveau de dégustation est ouvert du lundi au mardi de 10h à 17h et du
mercredi au dimanche de 10h à 21h

La Table de Mentone est ouverte du mercredi au dimanche, au déjeuner et au
dîner

Menu : Entrée / Plat / Dessert : 50€

Menu déjeuner (du mercredi au samedi) : Entrée Plat ou Plat Dessert : 42€

Menu dimanche : 3 entrées à partager, viande ou poisson à la rôtissoire, 3
garnitures à partager, 2 desserts à partager : 55€

CONTACT PRESSE : B.R/P