

Suivez-nous sur Instagram / Follow us on Instagram :  
**@levieuxcastillon**



Prix nets, service et toutes taxes comprises. Viandes élevées et abattues en France.  
Our prices include all taxes and service charges. Meat raised and prepared in France.

# *La Table du* **CASTILLON**

TOUS LES DÎNERS  
DU JEUDI AU LUNDI



ALL DINNERS FROM  
THURSDAY TO MONDAY

DANS UNE CARTE TAILLÉE DANS LE TERROIR PROVENÇAL LOCAL,  
NOTRE CHEF PRIVILÉGIE UNE CUISINE DE SAISON, VARIANT SES PROPOSITIONS AUTOUR  
DE SPÉCIALITÉS RÉGIONALES REVISITÉES POUR LE PLAISIR DES PALAIS LES PLUS FINS.

SHARING AND CONVIVIALITY WILL BE AT THE HEART  
OF THE RESTAURANT'S LIGHT & GOURMET DISHES.

*Chef Sébastien Brette*

Natif d'Angers, Sébastien Brette débute sa carrière comme commis chez Troisgros à Roanne en 2010, puis gravit les échelons à Monaco, au Louis XV aux côtés d'Alain Ducasse. Se succèdent ensuite d'autres belles Maisons étoilées qui enrichissent profondément son savoir-faire et confirme sa passion.

Sébastien Brette, qui place l'humain au cœur de son travail, incarne l'essence même de la gastronomie contemporaine, fusionnant habilement l'authenticité des produits locaux avec la passion ensoleillée de la cuisine italienne et méditerranéenne, toujours relevée d'une pointe d'acidité.

Pour lui, la cuisine commence par la sélection des ingrédients les plus frais et les plus authentiques. Chaque légume, chaque herbe aromatique, chaque viande, chaque poisson, est choisi avec soin, dans le souci de préserver la pureté des saveurs et de soutenir les producteurs locaux. »

## Menu 'Autour de nos Producteurs'

Végétal • 78€

- Asperge du Gard, vinaigre d'abricot, praliné pignons de pin
- Poireau rôti, fondant et échalote confite au Xérès, kumquat
  - Riz rouge de Camargue en risotto, pesto oseille
- Pamplemousse, autour de l'agrumes et du poivre, crumble au blé noir

## Menu Dégustation

5 services : 88€ • 7 services : 105€

### Entrées

Asperges du Gard, vinaigrette d'abricot, praliné de pignons de pin

Crevettes du Grau du Roi, cuites & crues, jus de tête

### Plats

Mon interprétation de la Carbonara en raviole ouverte

Thon rouge de Méditerranée mi-cuit, tartare d'algues

Noix de veau, déclinaison d'échalote, graine de moutarde, bière bio locale



DES CRÉATIONS IMAGINÉES PAR ADELINE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE

### Pré-Desserts

Framboise fraîche et en sorbet, crémeux shiso herbacé

Autour du pamplemousse et du poivre Voatsiperifery, crumble au blé noir

### Desserts

Fraise en salade vinaigrée, espuma lactée, glace au yaourt

Chocolat de la Maison Berger, en sabayon chaud, mousse d'orge torréfiée, crème glacée chocolat et whisky

Pomme rôtie au beurre, siphon au cidre, sorbet d'une compote vanillée

## Menu 'Local Producers'

Vegetarian • 78€

- Local (Gard) asparagus, apricot vinegar, pinenut praline
- Roasted leek, fondant and shallot confit with sherry, kumquat
  - Risotto of Red rice from Camargue, sorrel pesto
- Grapefruit, with citrus fruits and pepper, buckwheat crumble

## Tasty Menu

5 dishes : 88€ • 7 dishes : 105€

### Starters

Local (Gard) asparagus, apricot vinegar, pinenut praline

Grau du Roi shrimps, fresh & cooked, shrimp jus

### Main Courses

My interpretation of Carbonara in open ravioli

Red Mediterranean tuna semi-cooked, seaweed tartare

Veal, shallot, mustard seed, local organic beer



CREATIONS IMAGINED BY ADELINE, OUR PASTRY CHEF

### Pré-Desserts

Fresh raspberries and raspberry sorbet, herby shiso (japanese mint) cream

Grapefruit and pepper Voatsiperifery, buckwheat crumble

### Desserts

Strawberry in a vinegary salad, milky espuma, yoghurt ice cream

Chocolate from la Maison Berger, in a warm sabayon, toasted barley mousse, chocolate and whisky ice cream

Apple roasted in butter, cider siphon, vanilla compote sorbet