



Champagnes & Vins



Boulevard des Crêtes - La Grande Bastide
F - 83580 Gassin
Tél. : +33 (0)4 94 55 97 97 Fax. : +33 (0)4 94 55 97 98
Web : www.relaischateaux.fr/belrose E-Mail : belrose@relaischateaux.fr



C'est pourquoi notre Chef Sommelier a réalisé pour votre plus grand plaisir quatre forfaits vins sur la base suivante :

Une $\frac{1}{2}$ bouteille de vin par personne, une $\frac{1}{2}$ bouteille d'eau minérale et un café

Forfait SANS ALCOOL 15 €

1 bouteille d'eau minérale, une boisson non alcoolisée et 1 café par personne

Forfait PROVENCE 20€

- ✓ Domaine du Jas d'Esclan Blanc, Rosé et Rouge - AOC Côte de Provence
- ✓ Domaine Triennes Rosé ou Rouge - Vin de Pays du Var

Forfait CLASSIQUE 25 €

- ✓ Domaine de Bertaud Belieu Blanc, Rosé et Rouge - AOC Côte de Provence
- ✓ Château Leoube Blanc, Rosé - AOC Côte de Provence

Forfait DECOUVERTE 35 €

- ✓ Château Minuty, Prestige Blanc, Rosé et Rouge - AOC Côte de Provence
- ✓ Domaine Siouvette Marcel Galfard Rosé et Rouge - AOC Côte de Provence

Forfait PRESTIGE 40€

- ✓ Château Sainte Roseline Lampe de Meduse Blanc, Rouge, Rosé - AOC Côte de Provence
- ✓ Château Cremade Blanc et Rouge - AOC Palette



Extrait de notre carte (Millésimes selon disponibilité)



Les champagnes Bruts

Moët et Chandon « Brut Impérial »	115€
Bollinger « Cuvée Spéciale » »	130€
Pommery « Brut Royal »	115€
Ruinart « Cuvée R »	130€
De Venoge « Brut »	115€

Les Vins

La Provence

Blanc - La Ferme des Lices, 2008	65€
Domaine Bertaud Belieu, Cuvée Prestige, 2010	60€
Rosé - Domaine du Jas d'Esclans Tradition, 2009	55€
Larmes de Valebanne, 2010	80€
Rouge - Château La Tour l'Eveque, 2005	55€
Château Les Forts de Lesube, 2005	65€



*Quelques idées de menus composées
par notre chef Thierry Thiercelin*





Menu n° 1 - 105 €

Mises en bouche de saison



Langoustines royales rôties, pulpe de pois, carottes et betterave, jus court fait d'une gastrique de carotte et des carcasses, fumet au parfum d'amandes douces



Carré d'agneau en croûte finement truffée, polenta « Rosso del Ticino », fondant de tomates aux aubergines, épaule confite en cannelloni



Fromages de saison frais et affinés



Palet de chocolat Blanc au Champagne, pétales de mangue et sorbet noix de coco



Mignardises





Menu n° 2 - 105 €

Mises en bouche de saison



Foie gras de canard confit dans une persillade puis pressé entre asperges et morilles, pain moelleux aux graines



Saint-Pierre en aiguillettes confites à l'huile d'olive des Pouilles, pommes de terre des sables fondantes et fèves, étuvé de palourdes aux herbes



Fromages de saison frais et affinés



Biscuit très sablé pris dans un dédale de fruits rouges, glace au nougat et fine nougatine



Mignardises





Menu n° 3 - 115 €

Mises en bouche de saison



Tous les légumes d'une Niçoise au cœur d'une pissaladière, thon mi cuit, anchois et olives, tout y est



Salade fraîche et croustillante de homard aux pétales de melon, vinaigrette homard-agrumes



Filet de bœuf Simmental en croûte de tomates séchées, aubergines et quinoa comme un taboulé



Fromages de saison frais et affinés



Grands crus de chocolat, chaud, froid et glacé pour « mourir » de chocolat



Mignardises





Menu n° 4 - 130 €

Mises en bouche de saison



Tout autour des tomates, une idée de la Provence



Tronçon de Langouste encore tiède sur un confit de courgettes et
poivrons



Turbot étuvé dans une « Hollandaise » décomposée, morilles et
brunoise d'asperges vertes



Sorbet carotte à peine acidulé arrosé d'un champagne



Côte de Veau fermier en aiguillettes, palets de panisses, blettes et
aubergines, jus noir de truffes d'été



Sélection de fromages affinés



Chocolat « Cœur de Guanaja », une mousse fine et légère et des
framboises



Mignardises





Marché Provençal - 150€

½ bouteille d'eau et ½ bouteille de vin inclus

- Buffet 1 : Les légumes (Choisir deux plats)

- *Mille feuilles de légumes et julienne à la crème de basilic*
- *Cocos blancs et copeaux d'artichauts en salade façon Riviera*
- *Pissaladière relevée des légumes d'un jardin Niçois*
- *Antipasti de légumes grillés, tapenade et caviar de tomates*

- Buffet 2 : Les coquillages, crustacés et soupes (Choisir deux plats)

- *Huîtres fines de Claire n° 3*
- *Bouquet de crevettes sauce Aioli*
- *Soupe de poissons de roche à la rouille*
- *Moules gratinées comme en Provence*
- *Soupe glacée mi-Niçoise, mi-Gaspacho*

- Buffet 3 : Les pâtes (Choisir deux plats)

- *Risotto à la « Venise provençale », encre de seiche, palourdes et persillade*
- *Penne rigate aux épinards et caillé de chèvre*
- *Orecchiette à la pulpe de tomate, basilic et mozzarella*
- *Gnocchi faits ici à la crème de foie gras et girolles*

- Buffet 4 : Les Entrées (Choisir deux plats)

- *Pressé de thon et foie gras au jus de persil*
- *Terrine de bouillabaisse en fine gelée*
- *Rillettes de lapin aux pignons et romarin sur un pain à l'ail doux*
- *Roulé de lotte à la saucisse Perrugina et asperges vertes*

- Buffet 5 : Les Viandes et Poissons (Choisir deux plats)

- *Dorade Royale sauvage confite à l'huile des Pouilles, polenta crémeuse et aubergines*
- *Médallions de bœuf sur une panisse et brunoise de ratatouille*
- *Hamburger de veau aux olives et herbes de Provence, pommes grillées*
- *Bar de ligne à la façon des pêcheurs du golfe, légumes du marché*



- Buffet 6 : Les Fromages (Choisir une formule)
 - *Sélection de fromages frais et affinés de saison*
 - *Vacherin brûlant servi comme une fondue « sous le soleil de Saint-Tropez »*
 - *Brillat-Savarin à la brunoise d'asperges et crème de balsamique blanc*
- Buffet 7: Les Pains
 - *Sélection de pains cuits de façon artisanale*
- Buffet 8 : Les desserts (Choisir deux plats)
 - *Purée de fraises écrasée à la fourchette et glace à la menthe*
 - *Contraste entre la douceur d'une orange douce et toute la force d'un chocolat*
 - *Sur un blanc mangé amande, sorbet pomme verte et framboises*
 - *Crêpes Suzette*
- Buffet 9 : Les Vins



Les « After »



Les cafés

Extrait de notre carte









La Grande Réserve : *Café d'une extrême finesse au goût aromatique, doux, suave et légèrement acidulé*

Colombie : *Un cru des hauts plateaux, flatteur au palais, son arôme fin et fruité, son corps léger et rond*

Brésil *Le meilleur cru du Brésil, café d'un parfum puissant, goût onctueux et persistant*

Notre CAVE à CIGARES

	Monte Cristo N°4	7.90 €
	Cohiba Genios	21.30 €
	Hoyo Epicure N°2	22.40 €
	Partagas P2	25.40 €
	Cohiba BHK 56	40 €
	Cohiba Siglo VI T	48.60 €



Forfait LADIE 20 €

Pour convier digestion et détente, ce forfait comprend pour vous mesdames une liqueur ou une eau de vie accompagnée d'une infusion fraîche.

Forfait GENTLEMAN 30 €

Pour convier digestion et détente, ce forfait comprend un cognac et un cigare Monte Cristo

Forfait PRIVILEGE 40 €

Les irréductibles amateurs se retrouveront autour d'un vieux rhum et d'un cigare Cohiba Robustos

Forfait EPICURIEN 50 €

Poursuivez votre dégustation autour d'une sélection de 3 grappas accompagnées d'un cigare Cohiba VI



Pour les amateurs, nous vous proposons un grand choix de Whisky, Cognac, Armagnac, Eau de vie et de Grappa accompagné d'un cigare de notre cave.



Sélection de Grappa Nonino

Cuvée Antica	19 €
Cru Fagolino Müller Thurgau	30 €
Prosecco	15€

Grand Marnier

Cordon Rouge	15 €
Cuvée du Centenaire	18 €

Calvados

Château du Breuil 15 ans	25 €
--------------------------	------

Les Eaux-de-Vie de Fruit 15 €

Les Marcs

Marc de Provence	21€
Marc de Gewurtzraminer	15€

Les Cognacs

Hennessy	XO	35€
Remy Martin	VSOP	15 €

Les Armagnacs

Bas Armagnac Laberdolive	1979	29€
Bas Armagnac Laberdolive	1989	20€

