

Villa
La Coste

Cet été, l'équipe gastronomique du restaurant londonien « Hélène Darroze at the Connaught » investit le restaurant de la Villa La Coste, au cœur de la Provence pour faire découvrir la magie de Mayfair aux visiteurs du Domaine

La Cheffe Hélène Darroze, deux étoiles au Guide Michelin au restaurant THE CONNAUGHT a imaginé un menu d'inspiration provençale pour le déjeuner et le dîner à partir de produits régionaux et d'ingrédients provenant du jardin potager du Domaine Château La Coste.

This Summer, the gastronomic team from « Hélène Darroze at the Connaught » is investing time in the restaurant at Villa La Coste in the heart of Provence to offer visitors of the Domaine a taste of « Mayfair magic »

The Chef Hélène Darroze, two Michelin stars at the CONNAUGHT restaurant, has imagined a provençal inspired menu for lunch, and a dinner menu with regional products and ingredients from Château La Coste garden.

Hélène Danoye at The Connaught

ENTREES / STARTERS

Notre salade niçoise aux olives Taggiasche, anchois de Collioure et ventrèche de thon confite

Our « Niçoise salad » with Taggiasche olives, anchovies from Collioure and confit of tuna belly

21

Melon de Cavaillon et jambon « Noir de Bigorre »

Melon from Cavaillon, « Noir de Bigorre » ham

19

Le foie gras de canard des Landes de chez Robert Dupérier en terrine, pickles de fruits de saison

Terrine of duck foie gras from les Landes, seasonal pickled fruits

25

Salade de tomates anciennes au basilic assaisonnée de l'huile d'olive du domaine,
Burrata, foccaccia aux olives Taggiasche

*Heritage tomato salad with basil and olive oil from La Coste,
Burrata, foccaccia with Taggiasche olives*

20

Gaspacho de tomate « Cœur de bœuf » et pimiento del piquillo, crème glacée à la moutarde ancienne

« Cœur de bœuf » tomato gazpacho with pimiento del piquillo, grain mustard ice-cream

16

Les moules de Tonton Claude aux herbes fraîches du jardin

My uncle Claude's mussels with fresh herbs from the garden

22

Hélène Danoye at The Cornucopit

PLATS / MAIN COURSES

La « Pasta » du jour, selon nos trouvailles sur le marché

« Pasta » of the day, according to the treasures of the market

24

Homard bleu grillé aux sarments de vigne au beurre de corail et estragon

Blue lobster grilled on vine shoots, coral and tarragon butter

48

Poisson du jour, grillé ou cuit en croûte de sel, sauce vierge aux câpres de Pantelleria et basilic

Fish of the day, barbecued or in a salt crust, olive oil sauce with tomatoes, capers and basil

34 € par personne (1 à 2 personnes)

Pavé de thon rouge de Méditerranée rôti comme un steak, ratatouille niçoise

Piece of Mediterranean red tuna roasted like a steak, ratatouille niçoise

36

Coquelet jaune des Landes rôti en crapaudine aux olives vertes de Lucques, citrons du Pays et romarin

Roasted corn fed baby chicken with green olives from Lucques, lemon and rosemary

32

Filet de bœuf et piments de Padron

Filet of beef and Padron peppers

40

Hélène Danoye at The Connaught

POUR ACCOMPAGNER LES PLATS ...

GARNISHES ...

Grosses frites au couteau

Home-made French fries

Pomme purée à l'huile d'olive

Mashed potato with olive oil

Tomates provençales

Provençal-style tomatoes

Cocotte de légumes de saison

Roasted seasonal vegetables

Mesclun niçois

Salad leaves with fresh herbs

Hélène Danoye at The Connaught

LES DESSERTS / DESSERTS

Fromages de chèvre de la région, huile d'olive du Château La Coste, salade du jardin

Goat cheeses from local producers, olive oil from La Coste, salad from our garden

13

Pavlova, crème Chantilly à la citronnelle, fruits rouges

Pavlova, chantilly cream flavored with lemongrass, red berries

13

Fontainebleau au fromage blanc, compote d'abricots Bergeron

Cottage cheese « Fontainebleau » style, apricot compote

12

Petit pot de crème au chocolat amer, lait de poule au thé « Earl Grey »

Bitter chocolate cream in a little pot, « lait de poule » perfumed with « Earl Grey » tea

13

Crème glacée ou sorbet « maison », condiments

Home-made ice-cream or sorbet, with sweet condiments

12

Hélène Danoy at The Connaught

LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS

ALLERGEN LIST

Salade niçoise : poisson, œuf, SO₂
Niçoise salad : fish, egg, SO₂

Foie gras : noix, SO₂
Foie gras : nuts, SO₂

Tomates : lactose, gluten, noix
Tomatoes : dairy, gluten, nuts

Gazpacho : lactose, gluten, moutarde
Gazpacho : dairy, gluten, mustard

Moules : Fruits de mer, œuf, moutarde, poisson
Mussels : shellfish (mollusc), egg, mustard, fish

Pâtes : gluten, lactose
Pasta : gluten, dairy

Homard : lactose, moutarde, œuf, fruits de mer
Lobster : dairy, mustard, egg, shellfish (crustacean)

Poisson du jour : poisson, œuf (si en croûte de sel)
Fish of the day : fish, egg (if salt crust)

Coquelet : lactose
Coquelet : dairy

Bœuf : lactose
Beef : dairy

Purée : lactose
Purée : dairy

Salade : moutarde
Salad : mustard

Pavlova : lactose, œuf
Pavlova : dairy, egg

Fontainebleau : lactose, noix
Fontainebleau : dairy, nuts

Chocolat : lactose, œuf
Chocolate : dairy, egg

Glace : lactose, œuf, gluten, noix
Ice cream : dairy, egg, gluten, nut

Mignardises : œuf, lactose, gluten, noix
Mignardises : egg, dairy, gluten, nuts