



*L'Acacia*  
RESTAURANT



*La cuisine est un art de patience, de générosité  
et de compréhension des produits, que nous vous  
invitons à découvrir et partager...”*

Amitiés gourmandes  
Jean-Michel LE BEON,  
Chef des cuisines

*”Cooking is an art of patience, generosity  
and understanding the produce we invite  
you to discover and share...”*

With Gourmet Wishes,  
Jean-Michel LE BEON,  
Head Chef

Le Printemps...  
Spring...

## les Entrées

- Légumes printaniers de nos producteurs bio \* 29 €  
Servis crus et cuits, avec comme passager un œuf de poule mi-mollet,  
nappé d'une crème « Rabasseur », pétales de tuber Aestivum  
Spring Vegetables from our Organic Growers  
Served raw & cooked, with a soft-boiled egg topped  
with rabasseur cream and summer truffle petals
- Le rouget barbet juste snacké 32 €  
« Riste » d'aubergines grillées et tomates séchées au lard colonnata,  
vinaigrette condimentée au yuzu  
Seared Red Mullet  
With a grilled aubergine riste, sun-dried tomatoes  
with lardo di colonnata and a yuzu vinaigrette
- Foie gras de canard des Landes en deux textures 34 €  
L'un cuit en ballotine, l'autre en escalope,  
marmelade de fraises gariguettes à la menthe poivrée et vieux vinaigre, briochette tiède  
Landes Foie Gras Served Two Ways  
Ballotine and escalope, with a gariguettes strawberry,  
peppermint & aged vinegar chutney & warm brioche
- Belles ravioles de homard 36 €  
En étuvée de jeunes poireaux et pousses de tétragones,  
bisque légère parfumée à la citronnelle fraîche, matignon d'asperges vertes  
Lobster Ravioles  
Steamed with baby leeks and New Zealand Spinach,  
with a light bisque perfumed with fresh lemongrass  
and mirepoix of green asparagus



## la Mer

- Loup ou Bar cuit sur peau 42 €  
« Bouillabaisse » de fenouil nain et pommes de terre garnies d'une rouillade,  
émulsion de fumet de roche condimentée aux tomates confites et olives taggiasche  
Seared Sea Bass or Sea Bream  
With a «bouillabaisse» of dwarf fennel and potatoes with rouille,  
rock fish sauce with confit tomatoes and taggiasca olives
- Le Saint-Pierre juste nacré 46 €  
Artichaut dans tous ses états : palet garni de sa mousseline aux fruits secs et  
petits violets en barigoule, réduction au vin du Domaine Bertaud Belieu  
Pearly John Dory  
With an artichoke biscuit garnished with a dried fruit mousseline,  
barigoule of baby violet artichokes and Domaine Bertaud Belieu  
rich wine sauce
- Pêche locale selon arrivage 48 €  
Cuit braisé au four et servi en filet,  
beurre blanc truffé et notre fameux écrasé de pommes de terre  
Local Fish (according to the day's catch)  
Oven-braised and filleted, with a truffle-scented  
white butter sauce and our famous potato écrasée
- Notre retour de pêche pour deux personnes ou plus\* 60 €/pers  
Cuisiné entier comme sur la « Riviera »,  
cocotte de légumes primeurs glacés et éclats de tuber aestivum  
Our Fish of the Day for 2 Guests or more (according to the day's catch)  
Served whole Riviera-Style, with baby vegetables and summer truffle slivers

\* Proposé par notre chef dans le cadre d'une alimentation à plus faible teneur en calories / Reduced-calorie dishes

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes / A list of allergens is at your disposal



# la Terre

- Le Pigeon (en deux visions) 44 €  
La poitrine cuite sur coffre, la cuisse en feuilletage,  
crémeuse de panais aux girolles boutons, sauce salmi  
Pigeon Served Two Ways  
Breast cooked on the bone and leg in puff pastry,  
with creamy parsnip and button girolle mushrooms, and a salmis sauce
- L'Agneau des « Alpilles » 48 €  
Le carré rôti aux herbes gariguettes, le pied en andouillettes truffées façon cromesquis,  
tarte renversée de courgettes pays, jus miellé du château  
Alpilles Lamb  
Roast rack with wild herbs, kromeski-style truffled sausages,  
upside-down cake of local courgettes and Château honey gravy
- Le Taureau de Camargue AOP (grillé ou poêlé) 52 €  
Le filet comme un « Rossini », truffes et escalope de foie gras rôti,  
pommes soufflées  
Filet of Camargue Bull (grilled or pan-fried)  
Rossini-style, with truffles, a fried escalope of foie gras  
and potato puffs



# les Fromages

Notre chariot de fromages frais et affinés 22 €  
Accompagné d'un pain de seigle, de miel de nos jardins et pignons de pin  
Our trolley of fresh and matured cheeses  
Served with rye bread, honey from our grounds and pine nuts

## l'Épilogue sucré

Pour votre confort, nous vous invitons à commander votre dessert en début de repas  
For your comfort, we invite you to order your dessert at the start of your meal

La Fraise\* 22 €  
Fraises de saison en fine coque meringuée, émulsion du fruit assaisonnée  
aux herbes fraîches, riz au lait vanillé, glace huile d'olive citron  
Strawberry  
Seasonal strawberries in a delicate meringue shell, with a fruit & herb sauce,  
vanilla-scented creamed rice and olive oil & lemon ice cream

La Rhubarbe 22 €  
Pochée et crue, siphon au vin blanc pétillant Bertaud Belieu vivifié au combava,  
compotée tiède, glace rhubarbe  
Rhubarb  
Poached & raw, with a siphon of Bertaud Belieu sparkling white wine spiked  
with kaffir lime, a warm compotée and rhubarb ice cream

Le Chocolat 24 €  
Tarte soufflée chocolat Manjari, praliné pignon de pin,  
glace caramel aux herbes de Provence  
Chocolate  
Manjari chocolate soufflé tart with a pine nut praline and caramel ice cream  
with Herbes de Provence

L'Agrume 24 €  
Jardin d'agrumes, crème légère au fromage frais de brebis, émulsion des fruits,  
sorbet mandarine yuzu relevé de menthe fraîche  
Citrus Fruit  
Garden of citrus fruit, with a light fromage frais cream, fruit sauce  
and tangerine & yuzu sorbet with peppermint

Saveurs au fil du temps...

A Moment to Savour...

menu *Dégustation*  
120 €

Pour votre confort, ce menu est proposé pour l'ensemble des convives  
For your comfort, this menu is served to all guests at the table

Prémices pour papilles  
Hors d'Oeuvre



Ballotine de foie gras des Landes cuit à basse température  
marmelade de fraises gariguettes à la menthe poivrée et vieux  
vinaigre, briochettes tièdes

Ballotine of slow-cooked Landes foie gras, with  
a gariguette strawberry, peppermint & aged  
vinegar chutney & warm brioche



Belle raviole de homard en étuvée de jeunes poireaux et pousses  
de tétragones, bisque légère parfumée à la citronnelle fraîche,  
matignon d'asperges vertes

Lobster ravioles steamed with baby leeks and New  
Zealand Spinach, with a light bisque perfumed with  
fresh lemongrass and mirepoix of green asparagus



Loup ou bar cuit sur peau « bouillabaisse » de fenouil nain,  
pomme de terre garnie d'une rouillade, émulsion de fumet  
de roche condimentée aux tomates confites et olives taggiasche

Seared sea bass or sea bream with a «bouillabaisse»  
of dwarf fennel and potatoes with rouille, rock fish  
sauce with confit tomatoes and taggiasca olives



Pigeonneau en deux visions, la poitrine cuite sur coffre,  
la cuisse en feuilletage, crèmeuse de panais aux girolles boutons,  
sauce salmis

Pigeon served two ways, breast cooked on the bone  
and leg in puff pastry, with creamy parsnip and button  
girolle mushrooms, and a salmis sauce



Notre chariot de fromages frais et affinés  
Our trolley of fresh and matured cheeses



Douceur sucrée  
Sweet delicacy



Jardin de fraises de saison en fine coque meringuée,  
émulsion du fruit, riz au lait vanillé, glace huile d'olive citron

Seasonal strawberries in a delicate meringue shell,  
with a fruit sauce, vanilla-scented creamed rice  
and olive oil & lemon ice cream

« Pour tous ceux qui sèment » 

« For all » 

menu *Végétalien*  
70 €

Prémices pour papilles

Hors d'Oeuvre

Légumes crus et cuits en salade d'herbes,  
caviar d'aubergines aux olives taggiasche,  
vinaigrette d'agrumes

Raw & cooked vegetables,  
with an aubergine caviar,  
taggiasca olives  
and a citrus vinaigrette



L'artichaut en plusieurs textures :  
cru en carpaccio, en fine mousseline relevée au yuzu  
et le petit violet en barigoule

Artichoke served three ways:  
Raw carpaccio, delicate mousse  
with yuzu and barigoule of baby violet



Risotto végétal aux asperges et girolles boutons,  
caramel de tomates confites

Vegetable risotto with asparagus,  
button girolle mushrooms  
and a confit tomato caramel



Douceur sucrée

Sweet delicacy



Rhubarbe crue et cuite,  
siphon vin blanc pétillant Bertaud Belieu vivifié  
au combava, compotée tiède, sorbet du fruit

Cooked & raw rhubarb, with a siphon  
of Bertaud Belieu sparkling white wine  
with kaffir lime, a warm compotée  
and fruit sorbet



Ma cuisine, tout simplement...

menu *Mimosas*  
90 €

Prémices pour papilles

Hors d'Oeuvre

Saint-Jacques, rémoulade truffée de céleri  
et pomme Granny Smith, vinaigrette sashimi

Scallops with a celeriac & Granny Smith  
remoulade and sashimi vinaigrette



Classique risotto Carnaroli aux gamberonis  
et sa nage légère

Classic Carnaroli risotto with gamberoni  
and a light sauce



Navarin de baudroie, en bourride légère à la toulonnaise

Angler fish stew à la toulonnaise



Douceur sucrée

Sweet delicacy



Le miel du château, siphon nougat,  
compotée de fruits rouges et noirs à la bergamote,  
petit soufflée au miel, glace fromage blanc et cassis

Château honey, with a nougat siphon,  
red & black fruit compotée  
with bergamot, honey soufflé,  
and cream cheese & blackcurrant  
ice cream







Château de la Messardière  
Hôtel & Spa ★★★★★ Saint-Tropez  
PALACE