

*Des trésors de nos vergers,
Aux secrets de la Méditerranée.*

*Soupe au pistou,
haricots, ail et basilic.
29 Euros*

*Pot au feu de cueillette d'automne,
bonite marinée à l'hydromel et jus d'anchois,
foie gras de canard poêlé au naturel.
48 Euros*

*Petits gris de Provence dans leur milieu naturel,
velours fondu de topinambour,
pickles de girolles.
38 Euros*

*Pétales rafraichis de truite arc-en-ciel de la sorgue,
fraîches amandes et Nuoc-mân d'anchois,
segment, perles et râpée d'écorce d'agrumes.
38 Euros*

*Caviar Oscietre Petrossian (35 grs),
Casper de crustacés,
palets de cochon du Mont Ventoux,
fumé minute au bois de hêtre et d'olivier.
130 Euros*

En apesanteur.

*Marbre de rouget barbet,
Foie gras de canard,
habillé de son manteau de choux protecteur.
68 Euros*

*Maquereau cuit à la cire d'abeille de nos ruches,
gnocchis de pieds d'agneau glacés au jus corsé,
dentelles d'encre de seiche.
48 Euros*

*Banon de baudroie en papillote de feuilles de châtaignier,
parfum de bourride de méditerranée,
blancs de poireaux confit aux pistils des champs.
53 Euros*

*Pavé de morue demi-sel maison et foie de morue poêlé,
délicates pommes en dauphine, céleri racine et feuilles croustillantes.
Aïoli soufflé à la badiane.
42 Euros*

Prix nets

*Gigot d'agneau de Monsieur ROUX,
Filet de canette de Chalons,
Langue de bœuf, ris veau.*

*Souvenir des déjeuners Dominicains de Mémé Rose.
Agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,
haricots blancs dans leur jus au thym
(pour deux personnes).
60 Euros par personne*

*Filet de canette, chutney de coing,
cuisse confite aux olives,
pomme fondante à l'huile d'olive.
43 Euros*

*Langue de bœuf mijotée
glacée à la façon de l'oncle Charles,
pomme fondante à l'huile d'olive.
44Euros*

*Noix de ris de veau en deux cuissons :
rapidement panées aux fruits secs puis dorés au beurre noisette,
zestes et chair de citron jaune.
65 Euros*

Prix nets

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maitre d'hôtel.

La Provence et ses régions.

28 Euros

Notre chariot de fromages « sélection par nos soins ».

*Chèvre, vache, brebis,
frais et affinés.*

« Les pains soigneusement façonnés par Mamie Jeanne »

Les Gourmandises.

30 Euros

*Cade de bonbons.
Des spécialités provençales.*

~

*Le chocolat des caraïbes 66% cacao :
larmes crémeuses, biscuit Sacher, ganache de chocolat Dulcey,
confit d'orange à la vanille, sorbet rafraîchissant.*

~

*« Illusion d'œuf »,
les pistils de safran et citron,
sa mouillette fondante du verger.*

~

*Carpaccio de figues,
parfait glacé à la verveine du jardin,
florentin d'amande, sorbet mentholé.*

~

*Croustillant fenouil au lait caillé,
aneth acidulés,
cacahuètes caramélisées au sel.*

~

*Soufflé chaud à l'hydromel,
glace au miel de lavande.*

~

Prix nets

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maitre d'hôtel.

*Dégustation gourmande au cœur des vergers.
« Uniquement Légumes & Poissons »*

*La surprise pour se mettre en appétit.
Vérité, Pureté, Émotion*

~

*Soupe au pistou.
haricots, ail et basilic.*

~

*Pétales rafraichis de truite arc-en-ciel de la sorgue,
fraîches amandes et Nuoc-mân d'anchois,
segment, perles et râpée d'écorce d'agrumes.*

~

Shooter de pression glacée d'absinthe des Alpes de Haute-Provence.

~

*Pavé de morue demi-sel maison et foie de morue poêlé,
délicates pommes en dauphine, céleri racine et feuilles croustillantes.
Aïoli soufflé à la badiane.*

~

*Croustillant fenouil au lait caillé,
aneth acidulés,
cacaahuètes caramélisées au sel.*

~

*~
Cade de bonbons.
Des spécialités provençales.*

~~~

*5 dégustations 80 Euros*

*Nous vous proposons également  
Menus végétariens ou végétans.  
« Carte blanche » du chef.*

*5 plats 80 euros / 6 plats 120 euros*

Prix nets

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

*Au travers des marchés de Provence,  
au gré des saisons.*

*La surprise pour se mettre en appétit.  
Vérité, Pureté, Émotion*

~

*Soupe au pistou.  
Haricots, ail et basilic.*

~

*Banon de baudroie en papillote de feuilles de châtaignier,  
parfum de bourride de méditerranée,  
blancs de poireaux confit aux pistils des champs.*

~

*Marbre de rouget barbet,  
Foie gras de canard,  
habillé de son manteau de choux protecteur.*

ou

*Petits gris de Provence dans leur milieu naturel,  
velours fondu de topinambour,  
pickles de girolles.*

~

*Shooter de pression glacé d'absinthe des Alpes de Haute-Provence.*

~

*Souvenir des déjeuners Dominicains de Mémé Rose.  
Agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,  
haricots blancs dans leur jus au thym*

ou

*Langue de bœuf mijotée  
glacée à la façon de l'oncle Charles,  
pomme fondante à l'huile d'olive.*

~

*Carpaccio de figues,  
parfait glacé à la verveine du jardin,  
florentin d'amande, sorbet mentholé.*

ou

*Le chocolat des caraïbes 66% cacao :  
larmes crémeuses, biscuit Sacher, ganache de chocolat Dulcey,  
confit d'orange à la vanille, sorbet rafraichissant.*

~

*Cade de bonbons.  
Des spécialités provençales.*

~~~

6 dégustations 120 Euros

Prix nets

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

*Le menu Signature,
100% Provence.*

*La surprise pour se mettre en appétit.
Vérité, Pureté, Émotion*

~

*Caviar Oscietre Petrossian (35 grs),
Casper de crustacés,
palets de cochon du Mont Ventoux,
fumé minute au bois de hêtre et d'olivier.*

~

*Soupe au pistou.
haricots, ail et basilic.*

~

*Marbre de rouget barbet, Foie gras de canard,
habillé de son manteau de choux protecteur.*

~

*Pot au feu de cueillette d'automne,
bonite marinée à l'hydromel et jus d'anchois,
foie gras de canard poêlé au naturel.*

~

*Maquereau cuit à la cire d'abeille de nos ruches,
gnocchis de pieds d'agneau glacés au jus corsé,
dentelles d'encre de seiche.*

~

Shooter de pression glacée d'absinthe des Alpes de Haute-Provence.

~

*Filet de canette, chutney de coing,
cuisse confite aux olives,
pomme fondante à l'huile d'olive.*

ou

*Noix de ris de veau en deux cuissons ;
Rapidement panées aux fruits secs puis dorés au beurre noisette,
zestes et chair de citron jaune, artichauts violets à la barigoule au basilic.*

~

*Notre sélection de fromages,
chèvre, vache, brebis, frais et affinés.*

~

*Soufflé chaud à l'hydromel,
glace au miel de lavande.*

🍷

Cade de bonbons. Des spécialités provençales.

~~~

**9 dégustations 170 Euros**

*( Pour l'ensemble de la table )*

Prix nets

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.  
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maitre d'hôtel.