

*Chef de cuisine*  
*Glenn Viel*

**P R É M I C E S**

ANCHOIS EN MARINADE INSTANTANÉE, <i>herbes du potager, févettes, pistaches, jus grillé de têtes pressées</i>	45 €
ROUGET ONCTUEUX, <i>crème fermière, écailles croustillantes, socca</i>	45 €
GROSSES LANGOUSTINES, <i>côtes de romaine, citron brûlé, jus corsé, le caillou pour assaisonner</i>	67 €
LES COUTEAUX LES PIEDS DANS L'EAU, <i>servis tiédés, basilic, pain croustillant comme une algue séchée, pignons de pin</i>	45 €
ÉMIÉTTÉ DE DORMEUR, <i>bœuf* à cru, crémeux au basilic, citron vert</i>	65 €
* Origine France	

**L A M E R**

VENTRÈCHE DE THON ROUGE, <i>fenouil confit légèrement acide</i>	70 €
SAINT-PIERRE, CISELÉ, CUIT À LA BROCHE, <i>ravioles de fleur de courgette, crème triple et caviar Schrenki (pour 2 pers)</i>	205 €
ROUGET DE ROCHE, <i>écailles frites, travail autour de l'aubergine graffiti, jus pincé</i>	70 €

**L A T E R R E**

POMME DE RIS DE VEAU, <i>sarrasin, carotte 2.0, jus de carotte, pamplemousse brûlé</i>	78 €
PIGEONNEAU DES COSTIÈRES, <i>dans un nid de foin, champignon de Paris légèrement fumé, pulpe d'abricot</i>	65 €
GIGOT D'AGNEAU DE LAIT, <i>gratin dauphinois, tradition Baumanière (pour 2 pers)</i>	160 €

**É P I L O G U E**

<i>Kyrielle de fromages</i>	23 €
-----------------------------	------

*Notre boulanger vous propose, pour chaque plat,  
des accords entre les mets et les pains.*

## CARTE DES DESSERTS

(à commander en début de repas)

27 €

### *Le Millefeuille tradition Baumanière, version 2017*

*crème légère à la vanille de Madagascar,  
florentine pistache et glace vanille*

### *La Carotte Fane,*

*confite au miel, crémeux à la vanille,  
rafraichie à la verveine*

### *La Crêpe,*

*soufflée, au Grand Marnier Cuvée du centenaire,  
« En souvenir de Monsieur Thuilier »*

### *La Rhubarbe,*

*en meringue, glace au riz basmati et persil plat*

### *La Myrtille,*

*poêlée au basilic, fraîcheur de citron, jus au shaker*

## L'INSTANT GLACÉ BAUMANIÈRE

20 €

### LES CRÈMES GLACÉES

la vanille de Madagascar  
le caramel au beurre demi-sel  
le chocolat noir «grand cru»

### LES SORBETS

la mangue  
les framboises  
le citron

### *Accompagnements à votre convenance*

*Brownie - Coulis de fruits rouges - Sauce caramel - Sauce chocolat -  
Perles au chocolat croustillant - Praliné -amandes/noisettes -  
Amandes de Provence - Cacahuètes caramélisées -  
Noix de Pécan caramélisées - Noisettes caramélisées*

## SUGGESTIONS POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT

Maury 2015, Domaine de la Préceptorie	12 €
Muscat du Cap Corse 2015, Domaine Arena	12 €
VdF Compendium, Domaine Hauvette	35 €
Sauternes 2010 Jeunes Pousses, Château Raymond Lafond	12 €
LBV Burmester Vintage 1964	30 €

Tarif au verre

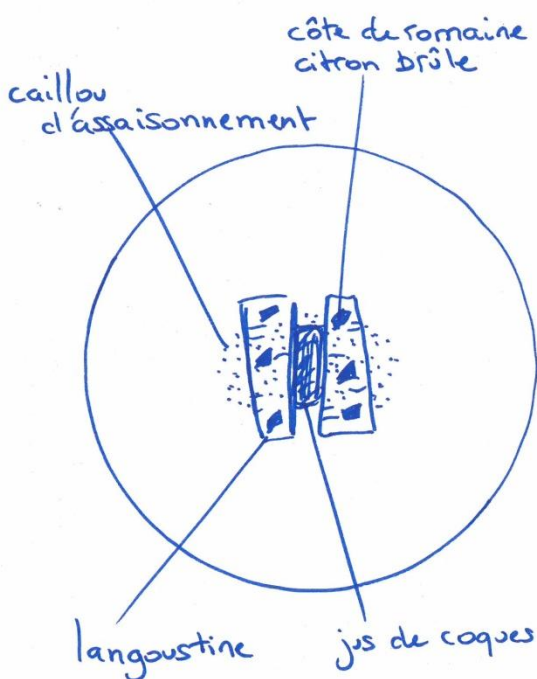
T.V.A 10% et service 15% des prix HT compris

## MENU DÉJEUNER

Nous avons le plaisir de vous proposer  
chaque semaine un menu déjeuner  
du lundi au vendredi (hors jours fériés)

au prix de 95 € par personne,  
hors boissons

grosses langoustines  
caillou d'assaisonnement



*En 2015, l'année où l'Oustau de Baumanière a franchi ses 70 ans d'existence pleinement remplie de belles histoires, de petits secrets et du chant des cigales, j'ai demandé au jeune chef Glenn Viel d'apporter sa fougue, sa passion, sa créativité à la cuisine de l'Oustau de Baumanière tout en restant fidèle à l'esprit de cette maison dont je suis le garant. Ainsi, le menu légumes que j'ai créé il y a 35 ans perdure comme le gigot d'agneau, le gratin dauphinois, le millefeuille ou les crêpes Baumanière ... Face à la tradition Baumanière, Glenn apporte sa touche de modernité avec de nouveaux plats justes et équilibrés qui sentent bon la Provence. La cuisine revue par ce jeune chef est très pure et axée sur le produit sans fioritures inutiles. Dans la simplicité apparente, il y a en fait beaucoup de travail. Pour nous, la cuisine doit mettre en valeur un produit exceptionnel sans que l'accessoire cache l'essentiel. Nous sommes toujours à la recherche du bon et du beau. Aussi, avec toutes mes équipes, des femmes et des hommes de volonté et fidèles à notre esprit, Baumanière vous convie au pays de l'art de vivre, entre Provence et belles manières où depuis plus de 74 ans nous laissons le temps au temps. Sept décennies emplies de moments d'exception, de grandes visites et petites histoires, mais surtout de beaucoup de bonheur.*

*Jean André Charial, Mai 2019*