



XAVIER MATHIEU



GASTRONOMIQUE DURABLE ÉTOILÉ MICHELIN

Nichée au cœur du Lubéron, sur les hauteurs de Gordes à Jocas, la table de Xavier MATHIEU, Haut lieu gastronomique étoilé au Guide Michelin, mêle convivialité et art de vivre. Sa cuisine, mêlant avec subtilité parfums, textures et couleurs, invite à un voyage gourmand au cœur de la Provence en sublimant les classiques parfois oubliés. Le restaurant est situé dans le cadre exceptionnel d'une somptueuse bastide en pierres sèches, dispose de grands salons et d'une vaste terrasse avec vue sur la vallée du Lubéron, invitant à savourer de délicieux moments de farniente et de découvertes culinaires définitivement provençales.

**SAIN ET RÉCONFORTANT
DES CLASSIQUES ET INCONTOURNABLES DE
NOTRE TABLE PROVENÇALE.**

QUELQUES BOUCHÉES POUR L'APÉRITIF.

~~~

**LA SURPRISE POUR SE METTRE EN APPÉTIT.  
VÉRITÉ, PURETÉ, ÉMOTION**

~~~

**SOUPE AU PISTOU.
HARICOTS, AIL ET BASILIC.**

~~~

**FILET DE TRUITE  
ARC-EN-CIEL DE LA SORGUE AUX AMANDES ET RAIFORT,  
COURGE RÔTIE AU  
ROMARIN SAUVAGE DE LA GARRIGUE.**

~~~

**MAQUEREAU CUIT MINUTE À LA CIRE D'ABEILLE DE NOS RUCHES,
GNOCCHIS DE PIEDS D'AGNEAU AU JUS DES OCRES,
DENTELLE D'ENCRE DE SEICHE.**

~~~

**SHOOTER DE PRESSION GLACÉE D'ABSINTHE  
DES ALPES DE HAUTE PROVENCE.**

~~~

**SOUVENIR DES DÉJEUNERS DOMINICAUX
GIGOT D'AGNEAU CUIT DANS SON SABLE CHAUD DE GARRIGUE,
HARICOTS BLANCS DANS LEUR JUS AU THYM.**

OU

**DAUBE DE BŒUF À L'AVIGNONNAISE,
CAROTTES RÔTIES, EN PURÉE ET EN SALADE À LA CORIANDRE**

~~~

**NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES,  
CHÈVRE, BREBIS, VACHE, FRAIS ET AFFINÉS.**

~~~

**CADE DE BONBONS.
DES SPÉCIALITÉS PROVENÇALES.
TRADITIONNELLE GÉNOISE À LA CONFITURE DE FIGUE, GANACHE
BLANCHE VANILLÉE.
SORBET DE NOTRE CUVÉE AUX PARFUMS DE CANNELLE ET AGRUMES,
CROUSTILLANTES TUILES AUX AMANDES.**

OU

LE SOUFFLÉ À L'HYDROMEL, GLACE AU MIEL DE NOS RUCHES.

130€

**NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT CE MENU
EN VERSION VÉGÉTARIENNE OU VÉGANE**

130€

UN MENU CRÉATIF ET ORIGINAL INSPIRÉ DE VOYAGES ET DE DÉCOUVERTES HARMONIEUSES.

QUELQUES BOUCHÉES POUR L'APÉRITIF.

~~~

LA SURPRISE POUR SE METTRE EN APPÉTIT.  
VÉRITÉ, PURETÉ, ÉMOTION.

~~~

CAVIAR PETROSSIAN ROYAL, CASPER DE CRUSTACÉS,
PALETS DE COCHON DU VENTOUX AUX ÉCORCES
FUMÉ AU CÈDRE MINUTE.

~~~

PETITS GRIS DE PROVENCE DANS LEUR MILIEU NATUREL,  
VELOURS FONDU DE TOPINAMBOUR, PICKLES DE GIROLLES.

~~~

POT AU FEU DE CUEILLETTE D'AUTOMNE,
BONITE MARINÉE À L'HYDROMEL ET JUS D'ANCHOIS,
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ AU NATUREL.

OU

GNOCCHIS DE PIEDS D'AGNEAU À LA SARRIETTE,
JUS TERRE ET MER, DENTELLE D'ENCRE DE SEICHE.

~~~

SHOOTER DE PRESSION GLACÉ,  
MUSCAT DE BEAUME DE VENISE ET MENTHE.

~~~

LA PINTADE AU RAISIN DE LA FERME DU BEL AOSTE EN DEUX SERVICES,
LA CUISSE RÔTIE EN HABIT DE FEUILLE DE VIGNE, SA PEAU EN
CRUMBLE, LE SUPRÊME ESCALOPÉ AU
VERJUS, CHUTNEY DE RAISIN À LA BADIANE.

~~~

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES,  
CHÈVRE, BREBIS, VACHE, FRAIS ET AFFINÉS.

~~~

CADE DE BONBONS.
DES SPÉCIALITÉS PROVENÇALES.

ILLUSION

D'ŒUF COQUE ET SA MOUILLETTE, CITRON, SAFRAN, AMANDE.

OU

CHOCOLAT COCO ET CURRY

160€



LE PHÉBUS & SPA

Villa des Anges
Xavier MATHIEU