

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

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

*Fraicheur de chair de décapode « crabe »,
Concombre acidulé, en écume et en sorbet,
au parfum anisé.
38 euros*

*Gamberi Rossi mariné au campari,
cerneaux de noix, copeaux de foie blond,
aux baies du soleil.
45 euros*

~~~

*En apesanteur.*

*Pétales rafraîchis de truite arc-en-ciel de la Sorgue,  
fraîche amandes et nuoc-mâne d'anchois,  
perles d'agrumes.  
36 euros*

*« Imaginons un Aioli »  
cœur de cabillaud demi-sel maison et foie de morue,  
délicates pommes en dauphine.  
42 euros*

*Maquereau cuit à la cire d'abeille de nos ruches,  
gnocchis de pieds d'agneau glacés au jus des Ogres,  
dentelles d'encre de seiche.  
46 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.

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

*« Souvenir des déjeuners Dominicains »
Le gigot d'agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,
haricots blancs dans leur jus au thym.
60 euros*

*Filet de canette, chutney de cerises,
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,
carottes de Goult « rôties, fondues, salade ».
44 euros*

~~~

*La Provence et ses régions.  
28 euros*

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

~~~

Prix nets

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

Les Gourmandises.

30 euros

*Cade de bonbons.
Des spécialités provençales.*

*Le chocolat,
choco-coco-curry.*

~

*« Illusion d'œuf »
les pistils de safran et citron,
les fruits de l'amandier, sa mouillette fondante.*

~

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

~

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

~~~

*Nous vous proposons également.  
Menus végétariens ou végan.  
Carte blanche du chef.*

*5 plats 65 euros / 6 plats 85 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.

*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.*

~

*Fraicheur de chair de décapode « crabe »,  
Concombre acidulé, en écume et en sorbet,  
au parfum anisé.*

~

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

~

*« Imaginons un Aioli »  
cœur de cabillaud demi-sel maison et foie de morue,  
délicates pommes en dauphine.*

~

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

&

*Cade de bonbons.  
Des spécialités provençales.*

~~~

5 dégustations 80 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.*

~

*Fraicheur de chair de décapode « crabe »,
Concombre acidulé, en écume et en sorbet,
au parfum anisé.*

ou

*Pois chiche et douce salade aux saveurs
de l'étang de Vaccarès fumés,
sureau et pommes fraîches.*

~

*Pétales rafraîchis de truite arc-en-ciel de la Sorgue,
fraîche amandes et nuoc-mâne d'anchois,
perles d'agrumes.*

~

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

~

*« Souvenir des déjeuners Dominicains »
Le gigot d'agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,
haricots blancs dans leur jus au thym.*

ou

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

~

Le chocolat, choco, coco, curry

&

*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*

~

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

~

*Fraicheur de chair de décapode « crabe »,  
Concombre acidulé, en écume et en sorbet,  
au parfum anisé.*

~

*Pois chiche et douce salade aux saveurs  
de l'étang de Vaccarès fumés,  
sureau et pommes fraîches.*

~

*Gamberi Rossi mariné au campari,  
cerneaux de noix, copeaux de foie blond,  
aux baies du soleil.*

~

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

~

*Langue de bœuf mijotée,  
glacée à la façon de l'oncle Charles,  
carottes de Goult « rôties, fondues, salade ».*

ou

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

~

*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.*

~~~

8 dégustations 170 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.