

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

*Oignon des Corbières farci, tiède bouillon aux saveurs de houblon,
Fromage de chèvre ultra sec de la ferme de Patricia à Goult,
Castelmagno d'Alpage.*

29 euros

*De tièdes Asperges au jaune « bleu »
Légèrement orangé,
Poudre de noisettes en fraîcheur.*

38 euros

*Noix de coquilles Saint Jacques,
Vénétie aux noix, copeaux de foie blond,
Aux baies du soleil.*

45 euros

~ ~ ~

En apesanteur.

*« Imaginons un Aioli »
Cœur de cabillaud demi-sel maison et foie de morue,
Pommes délicatesse au lard de Colonnata.*

42 euros

*Pétales de truite arc-en-ciel de la Sorgue,
Servie rafraîchie, aux amandes fraîchement cueillies,
perle d'agrumes.*

36 euros

*Maquereau cuites à la cire d'abeille de nos ruches,
Gnocchis de pieds d'agneau glacés au jus des Ogres de Roussillon,
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 vertes,
Pomme fondante à l'huile d'olive.
43 euros*

*Langue de bœuf mijotée et glacée à la façon de l'oncle Charles,
carottes de Goult rôties,
fondues et salade.
44 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.

La Provence et ses régions

Notre sélection de fromages

Frais et affinés,

Chèvre, vache et brebis.

28 euros prix nets

~ ~ ~

Les Gourmandises

30 euros

Cade de bonbons.

Des spécialités provençales.

Le chocolat,

Choco-coco-curry.

~

« Illusion d'œuf »

*Récolte de Lioux : les pistils de safran de Delphine,
Les fruits de l'amandier, sa mouillette fondante.*

~

Croustillant fenouil au lait caillé,

aneth acidulés,

Cachettes 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 Maître d'hôtel.

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

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

~

Oignon des Corbières farci, tiède bouillon aux saveurs de houblon,
Fromage de chèvre ultra sec de la ferme de Patricia à Goult,
Castelmagno d'Alpage.

~

De tièdes Asperges au jaune « bleu »
Légèrement orangé,
Poudre de noisettes en fraîcheur.

~

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

~

« Imaginons un Aioli »
Cœur de cabillaud demi-sel maison et foie de morue,
Pommes délicatesse au lard de Colonnata.

~

Croustillant fenouil au lait caillé,
aneth acidulés,
cachettes caramélisées au sel.
&
Cade de bonbons.
Des spécialités provençales.

~ ~ ~

5 dégustations 80 euros

Nous vous proposons également,
des menus Végétarien ou Vegan.
Carte blanche du chef.

6 plats 65 Euros / 7 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.

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

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

~
*Oignon des Corbières farci, tiède bouillon aux saveurs de houblon,
fromage de chèvre ultra sec de la ferme de Patricia à Goult,
Castelmagno d'Alpage.*

~
*De tièdes Asperges au jaune « bleu »
légèrement orangé,
poudre de noisettes en fraîcheur.*

ou

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

~
*Pétales de truite arc-en-ciel de la Sorgue,
servie rafraîchie, aux amandes fraîchement cueillies,
perle 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 chocolats,
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*

~

*Oignon des Corbières farci, tiède bouillon aux saveurs de houblon,
Fromage de chèvre ultra sec de la ferme de Patricia à Goult,
Castelmagno d'Alpage.*

~

*De tièdes Asperges au jaune « bleu »
Légèrement orangé,
Poudre de noisettes en fraîcheur.*

~

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

~

*Noix de coquilles Saint Jacques,
Vénétie aux noix, copeaux de foie blond,
Aux baies du soleil.*

~

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

~

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

ou

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

~

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

~

*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.