

*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 cuit 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 »
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.*

~ ~ ~

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,
cacaahuètes 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 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*

~
*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.