

Entrées

LES FLEURS DE COURGETTE Soufflées au basilic, marmelade de courgettes Émulsion d'huile d'olive de la vallée des Baux	21 €
LA FRAICHEUR DE HOMARD Les saveurs de la mangue, velouté glacé de petits pois au lard fumé La crème acidulée aux huitres	26 €
FOIE GRAS EN CHAUD ET FROID Marmelade de melon de Cavaillon à la verveine du jardin Brioche en pain perdu	24 €

Plats

LE CARRÉ D'AGNEAU DE PROVENCE Rôti et fumé au thym du domaine Croustillant d'épaule confite aux olives noires et herbes fraîches du potager Légèreté de pommes de terre en purée Légumes de saison glacés, Jus parfumé à l'ail	39 €
LE FILET DE SAINT-PIERRE À la juste cuisson, en viennoise de pistaches Gnocchi au romarin, artichauts de Pays snackés Suc de citron et jus iodé au corail d'oursin	35 €
LE ROUGET DE MÉDITERRANÉE Saisi à l'huile d'olive, fine ratatouille au basilic Pommes de terre fondantes au safran Jus d'une bouillabaisse	33 €

Fromages

Frais et affinés de Josiane Deal MOF 2004 “Lou Canestéou” **15 €**

Desserts

AUTOUR DU CHOCOLAT

Ganache montée, Praliné amande-noisette
Le grand cru en glace

15 €

DOUCEUR PRINTANIÈRE

La complicité fraise-rhubarbe, marinée au basilic
Crèmeux mascarpone, Fraicheur d'un sorbet citron-basilic
Le sablé breton

15 €

LA DÉCOUVERTE,

Compoté d'ananas au Vieux rhum, crème légère à la passion
Sorbet ananas et biscuit moelleux à l'huile d'olive du Domaine

15 €

Provenance des produits :

Nous travaillons en collaboration avec :

Alazard et Roux - Tarascon pour la viande.

Toute la Marée - Vedène pour le poisson

Le moulin Castelas - Les Baux de Provence pour l'huile d'olive produite exclusivement à base d'olives de l'olivieraie de notre domaine

Josiane Deal - MOF 2004 « Lou Canesteou »

Salade2fruits – Saint-Rémy-de-Provence

Taxes et service compris

Menu Benvengudo 61 €

LES FLEURS DE COURGETTE

Soufflées au basilic, marmelade de courgettes
Émulsion d'huile d'olive de la vallée des Baux

ou

FOIE GRAS EN CHAUD ET FROID

Marmelade de melon de Cavaillon à la verveine du jardin
Brioche en pain perdu

LE CARRÉ D'AGNEAU DE PROVENCE

Rôti et fumé au thym du domaine
Croustillant d'épaule confite aux olives noires et herbes fraîches du potager
Légèreté de pommes de terre en purée
Légumes de saison glacés, Jus parfumé à l'ail

ou

LE FILET DE SAINT-PIERRE

À la juste cuisson, en viennoise de pistaches
Gnocchi au romarin, artichauts de Pays snackés
Suc de citron et jus iodé au corail d'oursin

Les fromages de Josiane Deal MOF 2004 « Lou Canesteou »

DOUCEUR PRINTANIÈRE

La complicité fraise-rhubarbe, marinée au basilic
Crèmeux mascarpone, Fraicheur d'un sorbet citron-basilic, le sablé breton

ou

AUTOUR DU CHOCOLAT

Ganache montée, Praliné amande-noisette, Le grand cru en glace

Les clients en demi-pension peuvent prendre ce menu contre un supplément de 7 €. Un supplément de 15 € sera facturé pour tout changement de plat dans les menus.

Menu Découverte 75 €

L'amuse-bouche

LES FLEURS DE COURGETTE

Soufflées au basilic, marmelade de courgettes
Émulsion d'huile d'olive de la vallée des Baux

LE FILET DE SAINT-PIERRE

À la juste cuisson, en viennoise de pistaches
Gnocchi au romarin, artichauts de Pays snackés
Suc de citron et jus iodé au corail d'oursin

LE CARRÉ D'AGNEAU DE PROVENCE

Rôti et fumé au thym du domaine
Croustillant d'épaule confite aux olives noires et herbes fraîches du potager
Légèreté de pommes de terre en purée
Légumes de saison glacés, Jus parfumé à l'ail

Les fromages de Josiane Deal MOF 2004 « Lou Canesteou »

DOUCEUR PRINTANIÈRE

La complicité fraise-rhubarbe, marinée au basilic
Crèmeux mascarpone
Fraicheur d'un sorbet citron-basilic, le sablé breton

Les clients en demi-pension peuvent prendre ce menu contre un supplément de 21 €. Un supplément de 15 € sera facturé pour tout changement de plat dans les menus.