

*« La sélection de beaux produits.
Le travail de toute une équipe.
La perspective de belles saveurs. »*

Thomas VOISIN

Entrées

LES FLEURS DE COURGETTE

Soufflées au basilic, marmelade de courgettes

Pignons de pin et basilic

Émulsion à l'huile d'olive de la vallée des Baux

22 €

ENCORNETS ET RISOTTO CARNAROLI

Saisis au beurre moussoux

A l'encre de seiche

Herbes folles et crème de coriandre

26 €

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

Légumes de saison glacés

Jus parfumé à l'ail

41 €

LA SOLE DE NOS CÔTES

Notes d'agrumes, viennoise de café

Mousseline de panais, poireaux crayons snackés

Le fumet en sauce au Champagne

43 €

Fromages

Frais et affinés de Josiane Deal MOF 2004
« Lou Canesteou »

16 €

Desserts

LA MANGUE

En légèreté, alliance de noix de coco
Biscuits à l'ananas
Le sorbet mangue

16 €

LE CHOCOLAT BLANC

Mousseux
Olives d'ici confites
Crèmeux chocolat au lait fève de Tonka
La glace à l'huile d'olive du domaine

16 €

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 » - Vaison la Romaine
Salade2fruits – Saint-Rémy-de-Provence

Taxes et service compris

Menu Benvenuto 61 €

Amuse-bouche

LES FLEURS DE COURGETTE

Soufflées au basilic, marmelade de courgettes

Pignons de pin et basilic

Émulsion à l'huile d'olive de la vallée des Baux

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

Légumes de saison glacés, jus parfumé à l'ail

Les fromages de Josiane Deal MOF 2004 « Lou Canesteou »

Prémices

LE CHOCOLAT BLANC

Mousseux

Olives d'ici confites

Crèmeux chocolat au lait fève de Tonka

La glace à l'huile d'olive du domaine

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 €

Amuse-bouche

LES FLEURS DE COURGETTE

Soufflées au basilic, marmelade de courgettes

Pignons de pin et basilic

Émulsion à l'huile d'olive de la vallée des Baux

ENCORNETS ET RISOTTO CARNAROLI

Saisis au beurre moussoux

A l'encre de seiche

Herbes folles et crème de coriandre

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

Légumes de saison glacés, jus parfumé à l'ail

Les fromages de Josiane Deal MOF 2004 « Lou Canestéou »

Prémices

LA MANGUE

En légèreté, alliance de noix de coco

Biscuits à l'ananas

Le sorbet mangue

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.