

Entrées

LES ASPERGES VERTES DE PAYS
Ris de veau braisés et en cromesquis
Morilles au naturel, roquette
Jus de braisage **28 €**

LE FOIE GRAS DE CANARD
Au cacao, cuit au torchon
Chutney de betterave, fine gelée au Rasteau
Croustillant de brioche à la fleur de sel de Camargue **27 €**

LE POULPE DE ROCHE
En fricassée, notes de tomate et coriandre
Jeunes légumes croquants en salade
Soupe de roche montée à l'huile d'olive du Domaine **25 €**

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 €**

LE FILET DE SAINT-PIERRE
À la juste cuisson, en viennoise de pistache
Tombée de pousses d'épinards, asperges vertes rôties
Crumble péquillos-cumbava
Jus de coquillages **37 €**

LE LOUP OU BAR DE LIGNE
En tranche épaisse, cuit à l'unilatérale
Garniture Grenobloise
Choux en couleurs
Le bouillon des arrêtes, curcuma-citronnelle

Fromages

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

Desserts

CHOCOLAT NOIR

Noisettes en complicité
Parfum de fève de tonka
Glace au pralin

16 €

FRUIT DE LA PASSION

Jeux de textures,
La vanille de Madagascar, en douces notes
Croquant chocolat blanc

16 €

LA FRAISE DE PROVENCE (MAI)

Marinées au basilic
Mousse légère thé noir, bergamote
Sablé breton et sorbet basilic

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
L'huile d'olive y est produite exclusivement à base d'olives de notre domaine
Josiane Deal - MOF 2004 « Lou Canesteou », Vaison la Romaine
La Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard
Salade2fruits – Saint-Rémy-de-Provence

Taxes et service compris

Menu Benvengudo 61 €

Préambule

LE FOIE GRAS DE CANARD

Au cacao, cuit au torchon

Chutney de betterave, fine gelée au Rasteau

Croustillant de brioche à la fleur de sel de Camargue

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

FRUIT DE LA PASSION

Jeux de textures,

La vanille de Madagascar, en douces notes

Croquant chocolat blanc

Les convives en demi-pension peuvent commander ce menu avec un supplément de 7 €.

Un supplément de 15 € sera facturé pour tout changement de plat dans les menus.

Menu Découverte 75 €

Préambule

LES ASPERGES VERTES DE PAYS

Ris de veau braisés et en cromesquis

Morilles au naturel, roquette

Jus de braisage

LE POULPE DE ROCHE

En fricassée, notes de tomate et coriandre

Jeunes légumes croquants en salade

Soupe de roche montée à l'huile d'olive du Domaine

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

CHOCOLAT NOIR

Noisettes en complicité

Parfum de fève de tonka

Glace au pralin

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