

LES ENTREES

Starters

L'ANGUILLE VERTE DE L'ÉTANG DE VACCARÈS

Pochée dans une nage de vin blanc et Kalamensi,
Soupe glacée aux herbes et Gingembre rose
Vaccarès pond Green Eel, poached in white wine and kalamensi,
Herbs and pink ginger cold cream

35€

LES HUÎTRES « TARBOURIECH »

Nappées d'une crème de Chou-fleur à la Citronnelle,
Tartare de maquereau, oignons au vin rouge
Poached Thau Pond Oysters, cauliflower and lemongrass
Mackerel tartare, confit onions with red wine

55€

LES SAINTS JACQUES GRILLÉES

Navets au jus de blidah et oursins de mer
Accompagnés d'un melba iodée
Grilled Scalops Navets with blidah juice and sea urchins
Accompanied by an iodized melba

49€

LA LAITUE-ASPERGE DE ROQUE HAUTE

Gratinée au parmesan et pignons de pin
Mousseline à l'huile d'olive mature des Baux
The lettuces-asparagus of Roque Haute, Parmesan crust and pine nuts
Mousseline with olive oil mature of The Baux

45€

Nos plats ainsi que les produits travaillés par nos équipes
Sont élaborés dans le respect de la nature et dans le cadre d'un développement local et durable

Our dishes as well as the products worked by our teams
Are developed with respect for nature and in the context of local and sustainable development

LIEVEN VAN AKEN Chef Exécutif | FRÉDÉRIC NÉCHAOUNI Chef Pâtissier

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.

LES PLATS

Main courses

LE FILET DE CHEVREUIL RÔTI

Parmesan au Yuzu et coings rôtis, choux rouge fermenté

Sauce poivrade aux baies de Genièvre

The Roasted deer filet Parmesan with Yuzu and linens,
Fermented red cabbage Pepper sauce with juniper berries

62€

LE FILET DE SANDRE EN CRÔUTE DE PAIN

Champignons et coquillages à l'huile de tagète

The perch filet served with crispy bread

Mushroom and shellfish with taget oil

56€

LE PAVE DE TURBOT CUIT SUR L'ARÊTE

Croustillant de cochon, poireaux rôtis et truffes noires de nos terres

Fresh Mediterranean turbot

Provençal Black truffle flavored with roasted leeks and crispy pig's trotter

82€

LE PIGEONNEAU GRILLÉ AUX SARMENTS DE VIGNE

Jeunes carottes en aigre-doux, cresson et olives

Jus de salmis

Grilled pigeon, Young carrots in sweet and sour, watercress

Natural juice

52€

LE LAPIN FERMIER ET FOIE GRAS

Velouté de lapin à la châtaigne Infusé au laurier et baies de genièvre

Rabbit wire Roasted and foie gras, chestnut Cream, Laurel and juniper berries sauce

68€

Nos plats ainsi que les produits travaillés par nos équipes

Sont élaborés dans le respect de la nature et dans le cadre d'un développement local et durable

Our dishes as well as the products worked by our teams

Are developed with respect for nature and in the context of local and sustainable development

LIEVEN VAN AKEN Chef Exécutif | FRÉDÉRIC NÉCHAOUNI Chef Pâtissier

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.

MERCI
A TOUT NOS PARTENAIRES

PRODUITS DE LA MER

OLIVIER MAUREAU, pêche locale, St. Etienne de Grés
KAVIARI, caviar, Paris
PEIXOS DE PALAMOS, Barcelone

NOS VIANDES

MR.ET MME. CÉLERIN, Colombier Du Contat, Pigeon, Sarrians
MR.LODY PIERRE, Boucherie Cantini Flandin, Marseille
ALPHONSE DE MEIS, L'escargot des Alpilles

CÔTÉ TERRE

MR PIERRE, champignons
MME & MME PONCE & DORADOET PLANTIN
LES AGRUMES "BACHES", EUS
XAVIER ALAZARD, Le carré des huiles, Maussane
ANTHONY WANKO, DECOUPE'FRAIS, Rognonas
FAMILLE BASTELICA "la Vallée des deux sources"
MARC & JEREMI Gourmand de Nature
SYLVAIN ERHARDT, asperges vertes Provence, senas
SEBASTIEN COUDRAY, asperges blanches, Vaucluse

LES PATURAGES

JOSIANE DEAL M.O.F LA FROMAGERIE- « LOU CASNESTOU »,
Vaison la Romaine
VIRGINIE & SYLVAIN GILLET, fromages de chèvre, « Aureille »

MENU DÉCOUVERTE

4 ETAPES

Entrée • Poisson • Viande • Dessert

87€

Accord Mets & Vins

49€ en sup

LA SUGGESTION DU JOUR

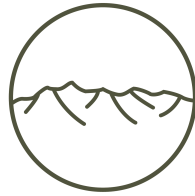
Selon arrivage

Nos plats ainsi que les produits travaillés par nos équipes
Sont élaborés dans le respect de la nature et dans le cadre d'un développement local et durable
Our dishes as well as the products worked by our teams
Are developed with respect for nature and in the context of local and sustainable development

LIEVEN VAN AKEN Chef Exécutif | FRÉDÉRIC NÉCHAOUNI Chef Pâtissier

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.

LA SIGNATURE DE LIEVEN



Les Huîtres « TARBOURRIECH »

•

Les coquilles Saint-Jacques grillées

•

Le turbot cuit sur l'arêtes

•

Le pigeonneau grillé

•

Le Pré-dessert

•

Notre Interprétation de la poire belle Hélène

155€ / personne

Pour l'ensemble de la table (Minimum deux personnes)

Nos plats ainsi que les produits travaillés par nos équipes
Sont élaborés dans le respect de la nature et dans le cadre d'un développement local et durable
Our dishes as well as the products worked by our teams
Are developed with respect for nature and in the context of local and sustainable development

LIEVEN VAN AKEN Chef Exécutif | FRÉDÉRIC NÉCHAOUNI Chef Pâtissier

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.

LES DESSERT

Desserts

LA POIRE BELLE HÉLENE À NOTRE FAÇON

The homemade sweet pear "belle Helene"

24€

L'OPERA CAFE DE L'AUPIHO

Opéra coffee from AUPIHO

22€

LE PARFAIT GLACÉ "CITRON MEYER" SORBET AU FROMAGE FRAIS

Perfect "Meyer" lemond ice-cold, fresh cheese sorbet

22€

LE SOUFFLE CHAUD CACAHUETTE, BERGAMOTE GLACE AU MIEL

The peanut and bergamot soufflé, honey ice cream

22€