



L'AUPIHO
DOMAINE DE MANVILLE

Les Entrées

Starters

L'ANGUILLE VERTE DE L'ÉTANG DE VACCARES

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 rose ginger ice cream

31 €

LES HUITRES DE L'ÉTANG DE THAU*

nappées d'une crème chou-fleur à la citronnelle,

beignet d'araignée de mer, Caviar Oscietre

Thau Pond oysters, Coated with a cauliflower and lemon grass cream,
fritter spider crab and oscietre caviar

48 €

LES LANGOUSTINES DE MÉDITERRANÉE

rôties au beurre de gingembre, pêche jaune au basilic thaï

Rosted Mediterranean prawns with ginger butter, yellow peach and Thai basil flavor

72 €

NOTRE VISION DE LA FLEUR DE COURGETTE

à la faisselle de chèvre frais, premières tomates de plein champs

servies crues et confites aux parfums de Provence

jus corsé de tomate à l'huile de basilic

Our vision around the zucchini flower and fresh goat cheese
first field tomatoes served raw and confit, Provençal aroma
tomato juice with basil oil

42 €

** Supplément de Truffe Noire de Provence les 10g 30€ (Truffes conditionnées par nos soins)*

*** Supplément de Caviar Oscietre les 10g 30€*

Les Plats

Main courses

LES MEDAILLONS DE LOTTE NACRES, ARTICHAUTS POIVRADE

Barigoule au safran de Monteux et marjolaine

Monkfish medallion served like pearl white, grilled artichokes
Monteux saffron and marjoram sauce

62 €

LE FILET DE LOUP EN CROUTE DE NOISETTE DU PIÉMONT

son tartare en voile de seiche et citron vert, velouté soyeux à l'asperge laitue

Rostead sea bass, crispy hazelnuts of Piémont, tartare sea bass,
cuttlefish veil and lime silky creamy with asparagus

65 €

LA CRIÉE DU JOUR DE MÉDITERRANÉE*

**Truffe noire de Provence aux aromates des Alpilles,
jus de viande acidulé**

Fresh Mediterranean coasts fishing,
Provençal Black truffle flavored with « Alpilles » aromates

78 €

ENTRE TERRE ET MER

**Le pigeon de « Mr Célérier » et le homard bleu, cerises au vinaigre,
jus rôti infusé aux feuilles de cerisier, rouleau de printemps**

Between earth and sea the pigeon of « Mr Célérier » and the blue lobster
vinegar cherries, roasted juice infused with cherry leaves springs roll

68 €

LE LAPIN REX DU POITOU FARCI AUX CONDIMENTS PROVENÇAUX

Accompagné de poulpe rôti jus nature de lapin infusé à la tomate et sarriette

Roasted and stuffed rex rabbit with provençal condiment
octopus savory scent, natural rabbit cooking juice with tomatoes

58 €

LIEVEN VAN AKEN **Chef Exécutif** | CYRIL PIGNAULT **Chef Boulanger**

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.

DÉCOUVERTE

Selon l'inspiration du Chef

4 Étapes

Entrée • Poisson • Viande • Dessert

87€

Accord Mets & Vins

49€

La Suggestion du jour

Selon arrivage

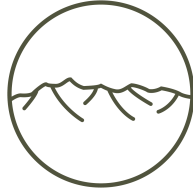
Laissez-vous guider
par un voyage culinaire
au départ des Baux de Provence

Nos préparations culinaires contiennent des produits allergènes,
Ces informations sont à votre disposition auprès du personnel de service.
Nos viandes sont élevées et préparées en France.

LIEVEN VAN AKEN **Chef Exécutif** | CYRIL PIGNAULT **Chef Boulanger**

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.

LA SIGNATURE DE LIEVEN



Les huîtres de l'étang de Thau

Notre vision de la fleur de courgette

La criée du jour de Méditerranée

Entre terre & mer

Le pigeon de « Mr Célérier » et le homard bleu

La sélection de fromages affinés par notre M.O.F

Josiane Déal

Notre interprétation de la fraise des bois

155€

Pour l'ensemble de la table

(Minimum deux personnes)

Nos préparations culinaires contiennent des produits allergènes,
Ces informations sont à votre disposition auprès du personnel de service.
Nos viandes sont élevées et préparées en France.

Les Desserts

Desserts

**LE CHOCOLAT, FRAMBOISES,
BETTERAVES ET MÛRES**

Chocolate and raspberry, blackberries, beetroot sorbet

18 €

LA PECHE CONFITE A LA VERVEINE

**crèmeux aux citrons Kalamensi
sorbet au fromage frais**

Confit peach with verbena, creamy Kalamensi lemon,
cheese cake sorbet

18 €

L'ABRICOT BASILIC DULCEY

Basil apricot and chocolate mousse

18 €

LA FRAISE DES BOIS

sorbet herbes citronnées

The Wild Strawberry, lemon with herb sorbet

18 €

FREDERIC NECHAOUNI **Chef Pâtissier**

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.

Merci

À tous nos partenaires

PRODUIT DE LA MER

OLIVIER MAUREAU, pêche locale, St. Etienne de Grés

KAVIARI, caviar, Paris

PEIXOS DE PALAMOS, Barcelone

NOS VIANDES

PASCAL COSNET, volailles La Cour d'Armoise, Coulans sur Gée

MR et MME CELERIN, Colombier Du Contact, Piegon Sarrians

MR LODY PIERRE, Boucherie Cantini Flandin, Marseille

ALPHONSE DE MEIS, L'escargot des Alpilles

COTE TERRE

MR PIERRE, champignons

MME & MME PONCE & DORADOET PLANTIN

Truffe LE SOLEIL « DE CARPENTRAS »

Les agrumes « BACHES », EUS

XAVIER ALAZARD; Le carrée des huiles, Maussane

ANTHONY WANKO, DECOUPE'FRAIS, Rognonas

MR BASTELICA « la Vallée des deux sources »

JEREMI & MARC Gourmet Nature

SYLVAIN ERHARDT, asperges vertes Provence, Senas

SEBASTIEN COUDRAY, asperges blanches, Vaucluse

LES PÂTURAGES

JOSIANE DEAL M.O.F LA FROMAGGERIE « LOU CASNESTOU »,

Vaison la Romaine

VIRGINIE & SYLVAIN GILLET, fromages de chèvre, « aureille »

