



MENUS

DE FIN D'ANNÉE

AU DOMAINE DE MANVILLE

Menu 24 décembre 2018

170€ / ADULTE (hors boissons)

- * Amuse-bouche
- * Maquereau en escabèche, carottes et caviar osciètre
- * Langoustine croustillante, mousseux de lentilles vertes du Puy au cumin
- * Filet de loup de nos mers, bonbon d'huître Tarbouriech et agrumes Bachès.
- * Pintade chaponnée truffée, boudin blanc aux châtaignes, son jus au livèche
- * Granité au fruit de la passion et pastis
- * Biscuit moelleux à la châtaigne et crémeux à la vanille, myrtilles confites
- * Mignardises

Menu 25 décembre 2018

130€ / ADULTE (hors boissons)

- * Amuse-bouche
- * Terrine d'artichaut, foie gras, et anguille fumée, pomme verte caramélisée
- * Filet de Rouget-barbet de nos côtes, barbajuan de blettes et girolles. Soupe de poisson de roche
- * Filet de bœuf fumé cuit en croûte de Marc, échalote au vin rouge
- * Granité au fruit de la passion et pastis
- * Sur un sablé spéculos, confit d'orange et crémeux au citron de Provence, sorbet pamplemousse

Menu 31 décembre 2018

* L'AUPIHO *

280€ / ADULTE (hors boissons)

- Une Belle fin de l'année 2018
- * Amuse-Bouche
 - * Blanc Manger de chou-fleur à la citronnelle, caviar osciètre et anguille fumée
 - * Le Homard rôti au thym citron, sucrose braisée au lait de coco, marmelade de kumquat
 - * St. Jacques Rôties, viennoise au gingembre, topinambour et perle noire du Ventoux
 - * De Maussane aux Antilles, granité de Maracuja et pastis
 - * Pigeon rôti à l'anis, compotée de cerise et fenouil, risotto d'épeautre au comté vieux
 - * Brillat Savarin truffe
 - * Chocolat Grand cru parfumé à la mandarine, sorbet mandarine impériale

Menu 31 décembre 2018

* BISTROT DE L'AUPIHO *

100€ / ADULTE (hors boissons)

- * Terrine de foie gras, gelée porto aux perles noires de Vaucluse
- * St-Jacques de Dieppe poêlées, velouté de topinambour et noisette
- * Poularde de la cour d'armoise, boudin aux châtaignes, panais rôti
- * Pré-dessert
- * Savarin ananas, coriandre, citron vert et sorbet Pina Colada

Brunch Festif du 1^{er} janvier 2019

150€ / ADULTE (hors boissons) AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE

- * Œuf surprise à la truffe, Pâtés maison, Blanc manger de St-Jacques à la citronnelle et caviar, L'huître, poularde farcie à la truffe, terrine de foie gras, salade parmentier d'homard...
- * La Tropicane, les Buches, le gâteau à la Banane, les Gaufres, la classique tarte au chocolat...

