

LA TABLE DE



**XAVIER MATHIEU**

*Tous nos produits sont d'origine locale et issus d'agriculture raisonnée.*

*Toutes nos viandes sont élevées et abattues en Provence.*

*Ces menus peuvent faire l'objet de légères modifications.*

## L'AUTOMNE

Pot au feu de cueillette d'automne, châtaigne et ciboule sauvage.

Moëlle de foie de morue et copeaux de foie de canard

58.00€

\*

Tranche de courge confite et rôtie au romarin,

Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette

48.00€

\*

Navet et fenouil entier rôti à l'huile de noisette en croûte de sel,

Œuf florentine au soja de Goult « l'Atelier du Tofu »

48.00€

\*

Marinière potagère iodée « au jour le jour »

Amandes fraîches en poésie, kumquat et artichauts,

Soupions et coquillages en persillade

65.00€

La Raïte Provençale  
Morue et sérieole aux poireaux comme le faisait Mémé Rose

95.00€

\*

Pieds et Paquets Marseillais,  
En deux services

75.00€

\*

Gigot d'agneau des Alpilles,  
cuit dans son sable chaud de garrigue aride  
Fricassée de petit épautre et pois cassés

125.00€

\*

Joue de cochon longuement braisée réduction de tête à la poitrine,  
Polenta crémeuse à la sauge de la balizone,  
Baby tomates épicées, haricots verts fermentés et giroles en pickles

95.00€

\*

Souris verte de lapin « aux yeux noirs »  
de la Drôme Provençale, confit puis farci,  
Anchoïade et bouquet de jeunes récoltes crues et fermentées

95.00€

## NOS FROMAGES

Chariot de Chèvre, brebis, vache,  
frais et affinés

\*

La gourmandise du berger  
Lait de chèvre et baies roses adouci au miel de lavande

\*

Faisselle végétale minute

30.00€

\*

## NOS DOUCEURS

Poire, figue et amandes, du cellier d'Hélène  
Pétales croustillantes, vieux vinaigre

\*

Autour de la ruche  
Le soufflé chaud à l'hydromel,  
Crème glacée au miel de lavande

\*

Fenouil de nos jardins de différentes manières

\*

Chocolats et poivron aux framboises

\*

Illusion d'oeuf à la coque  
Amande, citron safrané

35.00€

« AU GRE DU MARCHE »

*en 3 dégustations suivi de nos douceurs*

110.00€

NOTRE MENU VEGETARIEN

*en 4 dégustations suivi de nos douceurs*

145.00€

*Prix nets, TVA et service compris.*

DES CLASSIQUES ET INCONTURNABLES DE NOTRE TABLE PROVENÇALE  
EN 5 DEGUSTATIONS, FROMAGE ET DOUCEURS

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit

\*

Tian fondant d'olives noires de notre jardin,  
câpres, échalotes, crumble d'olives

\*

Pot au feu de cueillette d'automne, châtaigne et ciboule sauvage.

Moëlle de foie de morue et copeaux de foie de canard

\*

Tranche de courge confite et rôtie au romarin,  
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette

\*

La Raïte Provençale

Morue et sérieole aux poireaux comme le faisait Mémé Rose

\*

Shooter de pression glacée d'absinthe, des Alpes de Haute Provence

\*

Joue de cochon longuement braisée, réduction de tête à la poitrine,  
polenta crémeuse à la sauge de la balizone  
baby tomates épicées, haricots verts fermentés et giroles en pickles

ou

Souris verte de lapin « aux yeux noirs »  
de la Drôme Provençale, confit puis farci,  
anchoïade et bouquet de jeunes récoltes crues et fermentées

\*

La gourmandise du berger

Lait de chèvre et baies rouges adouci au miel de lavande

\*

Cade des bonbons, « Tradition Provençale »

\*

Autour de la ruche

Le soufflé chaud à l'hydromel, crème glacée au miel de lavande

ou

Illusion d'oeuf à la coque, amande, citron safrané

205.00€

TOUTE LA PROVENCE  
en 6 dégustations, fromage et douceurs  
245.00€

DES PARFUMS ET COULEURS VEGETALES ET MARINES  
EN 4 DEGUSTATIONS, FROMAGE ET DOUCEURS

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit

\*

Tian fondant d'olives noires de notre jardin,  
câpres, échalotes, crumble d'olives

\*

Tranche de courge confite et rôtie au romarin,  
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette

\*

Navet et fenouil entier rôti à l'huile de noisette en croûte de sel,  
Œuf florentine au soja de Goult « l'Atelier du Tofu »

\*

Shooter Kombucha Rapido

\*

Marinière potagère iodée « au jour le jour »,  
amandes fraîches en poésie, kumquat et artichauts,  
Soupions et coquillages en persillade

\*

Faisselle végétale minute

\*

Cade des bonbons  
« Tradition Provençale »

\*

Abricot, fruits rouges, pêche et amandes,  
Pétales croustillants, vieux vinaigre

175.00€

*Notre Sommelier vous suggère*

Accords Mets & Vins sélectionnés 55.00€ (2 verres)  
Accords Mets & Vins Tradition 95.00€ (4 verres)  
Accords Mets & Vins d'Exception 145.00€ (4 verres)

## NOS ENGAGEMENTS

Une démarche globale et pérenne en associant la communauté qui permet la vie de notre maison mais pas que....

Nous sélectionnons des agriculteurs, producteurs et éleveurs de proximité de « maximum 100km » pour favoriser les circuits courts et réduire l'empreinte carbone.

Ainsi, nous veillons tout particulièrement aux pratiques des cultures saines de nos légumes et fruits (engrais naturel, etc ...), au respect de la vie animale de nos éleveurs de volailles, agneaux et cochons...

Nous nous associons à cette démarche pour soutenir ce travail commun qui leur permet aussi d'intégrer nos besoins dans leurs procédés de productions.

Respectueux de l'environnement et de la pêche durable. Nous privilégions donc les circuits courts et cultivons sur place dans « notre potager » certaines herbes particulières.

Nous proposons un menu végétarien pour insister à une alimentation moins carnée.

Nous avons installé des systèmes d'irrigation en récupérant les eaux de pluie et avons réalisé un forage à plus de 220m assurant une qualité exceptionnelle de nos eaux d'irrigation pour nos potagers, parc, jardins, et piscine naturelle.

Nous avons installé des panneaux solaires nous permettant de produire 80% de l'électricité nécessaire à la vie de la maison.

Nous distribuons à nos éleveurs les déchets de manière sélective tels que pains et biscuiterie aux éleveurs de chèvres, brebis. Carcasses des fonds et jus aux chiens des chasseurs etc...

Le recyclage est poussé au maximum.

