

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.

Ce menu est donné à titre d'exemple et peut faire l'objet de modifications

Réouverture des restaurants à partir du Vendredi 19 Avril 2024

DES CLASSIQUES ET INCONTOURNABLES
DE NOTRE TABLE PROVENÇALE.

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

—

Tian fondant de nos olives noires, câpres, échalotes, crumble d'olives.
Lait de chèvre de la ferme de Patricia à Goult, infusé aux herbes sauvages de la Balizone.

*

Tourte provençale aux asperges vertes, oseille, cresson,
farce fine aux baies roses.
Asperges au brasero, en sorbet.

*

La morue aux poireaux comme le faisait Mémé Rose.

*

Paquets de pieds des pieds-paquets,
tripes de cabillaud tomatées au piment de la ferme d'Elharra.

*

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

*

Souvenir des déjeuners dominicaux,
Gigot d'agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,
Fricassée de pois cassés dans leur jus au thym sauvage.

*

Notre sélection de fromages,
Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.

Miche d'épeautre.

*

Fenouil de nos jardins de différentes manières.

*

Cade des bonbons du Luberon.

*

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

185.00€

Prix nets, TVA et service compris.

LAISSEZ-VOUS GUIDER A LA DECOUVERTE D'UN MENU CREATIF ET ORIGINAL INSPIRE DE VOYAGES ET DE DECOUVERTES DE NOTRE CHEF.

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

*

Shabu-shabu d'épeautre de Sault et aubergine.

Retour du Japon.

*

Chimichurri de taureau de Camargue.

Retour du désert de sel.

*

Shrimp « lobster » & grit

Cajun de lobster Breton et polenta de maïs,

feuille croustillante de gruau de maïs et tomate épicée. Retour de Caroline du Sud.

*

Vitello Tonnato, Domaine Tara

Version Essentia Ristorante.

*

Shooter Kombucha Rapido.

*

Boucané de cochon, rhubarbe rôtie, gâteau de riz aux épices du soleil.

Retour des Caraïbes.

*

Faisselle végétale minute.

*

Curry jaune de coco aux différents chocolats.

Version 2023.

*

Cade des bonbons du Luberon.

*

Fruits frais de joucas à l'estragon

Aceto bocsecnico tradizione di Modena

195.00€

Prix nets, TVA et service compris.

LES PARFUMS ET COULEURS
AUTOUR DU VEGETAL DE PRINTEMPS

La surprise pour se mettre en appétit.
Tradition, Création et Réinterprétation.

*

Tian fondant de nos olives noires, câpres, échalotes, crumble d'olives.
Lait de chèvre de la ferme de Patricia à Goult, infusé aux herbes sauvages de la Balizone.

*

Tourte provençale aux asperges vertes, oseille, cresson,
farce fine aux baies roses.
Asperges au brasero, en sorbet.

*

Fenouil entier rôti à l'huile de noisette en croûte de sel,
Vierge printanière aux herbes fraîches du jardin.

*

Shooter de pression glacée d'absinthe, Des Alpes de Haute Provence.

*

Risotto Mason lucedio aux artichauts et réglisse en poudre.

*

Tout en fraîcheur,
Fruits rouges et nougat, céleri et concombre.

*

Cade des bonbons du Luberon.

145.00€

QUELQUES PLATS A LA CARTE

POUR COMMENCER...

Les olives vertes et noires du jardin saumurées, marinées et fondues en Tian.
Crumble des noyaux et fromages de la ferme de Patricia à Goult.

34.00€

*

Tarte provençale aux asperges, oseille, cresson et mélisse, aux amandes.
Sorbet d'asperges grillées et fumées.

48.00€

*

Fenouil entier rôti à l'huile de noisette en croûte de sel,
Vierge printanière aux herbes fraîches du jardin.

40.00€

*

Chimichurri de taureau de Camargue.

Retour du désert de sel.

46.00€

NOUS POURRIONS POURSUIVRE...

Shrimp & grit

Cajun Gamberoso et polenta de maïs, épeautre et gruau.

Retour de Caroline du Sud.

60.00€

La morue aux poireaux comme le faisait Mémé Rose.

48.00€

*

Souvenir des déjeuners dominicaux,

Gigot d'agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,

Fricassée de pois cassés dans leur jus au thym sauvage.

95.00€

*

Boucané de cochon, rhubarbe rôtie, gâteau de riz aux épices du soleil.

Retour des Caraïbes.

65.00€

*

Risotto Mason lucedio aux artichauts et réglisse en poudre.

45.00€

Prix nets, TVA et service compris.

POUR TERMINER.

Notre sélection de fromages,
Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.

Miche d'épeautre.

30.00€

**

« Illusion d'œuf » les pistils de safran et citron, les fruits de l'amandier,
Sa mouillette fondante.

**

Autour de la ruche.

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

Tout en fraîcheur...

**

Fruits rouges et nougat, céleri et concombre.

Curry jaune de coco aux différents chocolats. Version 2023.

35.00€

Au déjeuner, notre Chef vous propose un Menu

« Retour de Marché » en 3 services

110.00€

*Vous souhaitez choisir notre sélection Végan,
Nous pouvons vous proposer notre menu 5 étapes.*

145.00€

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.