

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.

NOS COMPOSITIONS PRINTANIERES

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.

49.00€

*

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

58.00€

*

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

58.00€

*

Marinière potagère iodée « au jour le jour »
Amandes fraîches, kumquat et artichauts,
Soupions et tellines en persillade.

75.00€

*

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

78.00€

Shrimp & grit

Homard Bleu et polenta de maïs, petit épeautre et gruau, crousti-fondant.

160.00€

*

Gigot d'agneau des Alpilles cuit dans son sable chaud de garrigue aride.

125.00€

*

Suprême de pintade de la ferme de Monsieur Pons,

Rôti aux cerises de Joucas, sauce Maturini au muscat de Beaumes-de-Venise.

115.00€

*

Pieds et Paquets Marseillais,

En deux services.

95.00€

*

Souris de lapin « aux yeux noirs » de la Drôme Provençale, confit puis farci,

Anchoïade et bouquet de jeunes récoltes crues et fermentées.

95.00€

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

Miche d'épeautre.

30.00€

**

Cerises, fraises et amandes, pétales croustillants, 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.

*

Anchoïade,

Toute en fraîcheur.

35.00€

Menu proposé seulement au déjeuner (hors jours fériés)

« Au gré du marché » en 3 dégustations

110.00€

Notre Menu Vegan

en 4 dégustations

145.00€

Pour ces Menus, notre Sommelier vous suggère

Accords Mets & Vins sélectionnés 45.00€ (2 verres)

Accords Mets & Boissons sans alcool 35.00€

Prix nets, TVA et service compris.

LES PARFUMS ET COULEURS AUTOUR DU VEGETAL DE PRINTEMPS.
EN 4 DEGUSTATIONS, FROMAGE ET DESSERTS.

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 Gault, infusé aux herbes sauvages de la Balizone.

*

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

*

Fenouil entier rôti à l'huile de noisette en croûte de sel,
Œuf florentine au soja de Gault « l'Atelier du Tofu ».

*

Shooter Kombucha Rapido.

*

Marinière potagère iodée « au jour le jour »
Amandes fraîches, kumquat et artichauts,
Soupions et tellines en persillade.

*

Faisselle végétale minute.

*

Anchoïade,
Toute en fraîcheur.

*

Cade des bonbons « Tradition Provençale ».

175.00€

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

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

*

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

*

Pieds et Paquets Marseillais,
En deux services.

ou

Shrimp & grit

Homard Bleu et polenta de maïs, petit épeautre et gruau, crousti-fondant.
(Supplément de 30.00€)

*

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

*

Gigot d'agneau des Alpilles cuit dans son sable chaud de garrigue aride.

ou

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

*

« Cerveille de Canut »

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.

205.00€

LAISSEZ-VOUS GUIDER A LA DECOUVERTE
D'UN MENU COMPOSE PAR LE CHEF EN 6 DEGUSTATIONS,
CHARIOT DE FROMAGES ET DESSERTS.

235.00€

Pour ces Menus, notre Sommelier vous suggère

Accords Mets & Vins Tradition 90.00€ (4 verres)

Accord Mets & Boissons, non conventionnel 100.00€ (4 verres)

Accords Mets & Vins d'Exception 145.00€ (4 verres)

Accords Mets & Boissons sans alcool 45.00€

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.