

## NOS COMPOSITIONS ÉTÉ

Soupe au pistou.

« Tradition de la maison »

48.00 €

\*

Fenouil du potager cuit en croûte de sel

Tartare végétal maritime aux noix

Pain feuilleté au fenouil, tofu de Gault

58.00 €

\*

La Raïte Provençale.

Morue et sérieole aux poireaux comme le faisait Mémé Rose.

78.00 €

Marinière potagère iodée « au jour le jour ».

Amandes fraîches en poésie, kumquat et artichauts.

Coquillages en persillade et sèche en tagliatelle.

78.00 €

Homard Bleu,  
Polenta, Petit épeautre de Sault,  
Tomates épicées

160.00 €

\*

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

Fricassé de pois cassés au jus corsé, haricot blanc.

125.00 €

\*

Suprême de pintade de la ferme de Monsieur Pons.

Rôti aux cerises de Joucas, sauce Maturini.

Pomme fondante, à l'huile d'olive fruitée noire du domaine.

115.00 €

\*

Pieds et Paquets Marseillais.

95.00 €

\*

Notre daube avignonnaise.

Casper de vinaigre, baie d'andaliman soigneusement préparés à Banon.

Carottes multicolores sous toutes leurs formes.

95.00 €

*Prix nets, TVA et service compris.*

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

30.00 €

\*\*

Cerises de Joucas, fraises de Carpentras et amandes.  
Pétales croustillants, vinaigre aux fèves de tonka.

\*

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

\*

Petit épeautre de Sault au lait d'amande infusé à la népétas.  
Préparé comme un riz au lait.  
Grenade de Malaucène, Betterave au vinaigre de riz en sorbet.

\*

Illusion d'œuf.  
Amandes et safran du Luberon.

35.00 €

Menu proposé pour le déjeuner

« Au gré du marché » en 3 plats

95.00€

Nous nous adaptons à vos préférences alimentaires :

Les menus sont disponibles en version **VEGETARIENNE** ou **VEGAN** sur simple demande.

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)

*Prix nets, TVA et service compris.*

ES 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.

\*

Soupe au pistou.  
« Tradition de la maison ».

\*

Fenouil du potager cuit en croûte de sel.  
Tartare végétal maritime aux noix.  
Pain feuilleté au fenouil, tofu de Goult.

\*

Shooter Kombucha Rapido

\*

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

ou

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

\*

Faisselle végétale minute.

\*

Petit épeautre de Sault au lait d'amande infusé à la népétas.  
Préparé comme un riz au lait.  
Grenade de Malaucène, Betterave au vinaigre de riz en sorbet.

ou

Cerises de Joucas, fraises de Carpentras et amandes.  
Pétales croustillants, vinaigre à la fève de tonka de Banon.

\*

Cade des bonbons.  
« Tradition Provençale ».

145.00 €

*Prix nets, TVA et service compris.*

## DES CLASSIQUES ET INCONTOURNABLES DE NOTRE TABLE PROVENÇALE

### EN 5 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.

\*

Soupe au pistou.  
« Tradition de la maison ».

\*

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

\*

Pieds et Paquets Marseillais.

ou

Homard Bleu,  
Polenta, Petit épeautre de Sault,  
Tomates épicées  
(Supplément de 48.00€)

\*

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

\*

Suprême de pintade de la ferme de Monsieur Pons.  
Rôti aux cerises de Joucas, sauce Maturini.  
Pomme fondante, à l'huile d'olive fruitée noire du domaine.

ou

Gigot d'agneau des Alpilles cuit dans son sable chaud de garrigue aride.  
Fricassé de pois cassés au jus corsé, haricot blanc.

\*

Faisselle de chèvre et baies rouges adouci au miel de lavande.

\*

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

ou

Illusion d'œuf.  
Amandes et safran du Luberon.

\*

Cade des bonbons.  
« Tradition Provençale »

180.00 €

*Prix nets, TVA et service compris.*

## 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 « maximum 100km » et ainsi favoriser les circuits courts.

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.

