

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

Notre tiède brioche à tête en surprise
Œuf mariné au soja, Foie blond truffé, Brunoise printanière et tofu de Goult.

95.00€

*

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,
Pain feuilleté au fenouil et ail noir,
Tartare végétal maritime

58.00€

*

Marinière potagère iodée « au jour le jour »
Amandes fraîches en poésie, kumquat et artichauts,
Soupions et coquillages 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, riz noir de Camargue, crousti-fondant.

160.00€

*

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

Fricassée de petit épeautre et pois cassés au jus corsé.

125.00€

*

Suprême de pintade de la ferme de Monsieur Pons,

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

Pomme fondante, fruitée noire.

115.00€

*

Pieds et Paquets Marseillais,

95.00€

*

Notre daube Avignonnaise, Casper de vinaigre de Roussillon,

Carottes des sables sous toutes ses formes.

95.00€

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

30.00€

**

Cerises, fraises et amandes, pétales croustillants, vinaigre de Roussillon.

*

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

Jus de blé vert, chips d'épeautre soufflé, caramélisé.

*

Illusion d'œuf,

Citron jaune au safran du Luberon.

35.00€

Menu proposé pour le déjeuner et le dîner jusqu'au 16 Mai

« Au gré du marché » en 3 plats

95.00€

DES CLASSIQUES ET INCONTOURNABLES 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.

*

Tourte provençale aux asperges, oseille, cresson et mélisse, aux amandes.

Sorbet d'asperges grillées et fumées.

*

La Raïte Provençale

Morue et sériole aux poireaux comme le faisait Mémé Rose.

*

Pieds et Paquets Marseillais,

ou

Shrimp & grit

Homard Bleu et polenta de maïs, riz noir de Camargue, 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

Suprême de pintade de la ferme de Monsieur Pons,

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

Pomme fondante, fruitée noire.

*

Faisselle 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.

180.00€

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.

*

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,

Pain feuilleté au fenouil et ail noir,

Tartare végétal maritime

*

Shooter Kombucha Rapido.

*

Marinière potagère iodée « au jour le jour »

Amandes fraîches en poésie, kumquat et artichauts,

Soupons et coquillages en persillade.

*

Faisselle végétale minute.

*

Petit épeautre de Sault au lait d'amande infusé à la népetas,

Préparé comme un riz au lait

Jus de blé vert, chips d'épeautre soufflé, caramélisé.

*

Cade des bonbons « Tradition Provençale ».

145.00€

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)

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 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.