

NOS COMPOSITIONS

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 Goult

58.00 €

*

La Raïte Provençale.

Morue et sérieole aux poireaux comme le faisait Mémé Rose.

78.00 €

*

Marinière potagère iodée « au jour le jour ».

Coquillages en persillade et sèche en tagliatelle.

Kumquat et artichauts.

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 rôti de la ferme de Monsieur Pons,

Chutney de figues et grenades,
Sauce Maturini comme faisait le chef Roger Vergé
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 €

Notre sélection de fromages.
Chèvre frais et affinés.

30.00 €

Autour de la ruche,
Soufflé chaud à l'hydromel.
Gelato au miel de lavande.

*

Grenade de Malaucène et cèleri.
Petit épeautre de Sault, Caramel de népétas acidulé
Sorbetto de betteraves.

*

Illusion d'œuf.
Amandes et safran du Luberon.

*

Chocolat 66%.
Figue et poire concentré de lait au Caraxès.
Maïs soufflé chocolat praliné aux kalamansi.
Sorbetto de figue.

35.00 €

« AU GRE DU MARCHE »

En 3 plats

Menu proposé pour le déjeuner

95.00€

Nous nous adaptons à vos préférences alimentaires :

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

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGERE

Accords Mets & Sans Alcool **45.00€** (2 verres)

Accords Mets & Vins **55.00€** (2 verres)

Accords Mets & Vins **70.00€** (3 verres)

Accords Mets & Vins **100.00€** (4 verres)

Prix nets, TVA et service compris.

DES PARFUMS ET COULEURS VEGETALES ET MARINES

Au pied du chêne

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 Gault.

Marinière potagère iodée « au jour le jour ».

Coquillages en persillade et sèche en tagliatelle.

Kumquat et artichauts.

ou

La Raïte Provençale.

Morue et sérieole aux poireaux comme le faisait Mémé Rose.

Faisselle végétale minute.

Grenade de Malaucène et cèleri.

Petit épeautre de Sault, Caramel de népétas acidulé

Sorbetto de betteraves.

ou

Chocolat 66%.

Figue et poire concentré de lait au Caraxès.

Maïs soufflé chocolat praliné aux kalamansi.

Sorbetto de figue.

Cade des « Tradition Provençale ».

145.00 €

**DES CLASSIQUES ET INCONTOURNABLES
DE NOTRE TABLE PROVENÇALE**

Au pied du chêne

Tian fondant de nos olives noires.

Câpres, échalotes, crumble d'olives.

Soupe au pistou.

« Tradition de la maison ».

La Raïte Provençale.

Morue et sériole 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€)

Suprême de pintade rôti de la ferme de Monsieur Pons,

Chutney de figues et grenades,

Sauce Maturini comme faisait le chef Roger Vergé

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

baies rouges adouci au miel de lavande.

Autour de la ruche,

Soufflé chaud à l'hydromel.

Gelato au miel de lavande.

ou

Illusion d'œuf.

Amandes et safran du Luberon.

Cade des « Tradition Provençale ».

180.00 €

NOS ENGAGEMENTS

UNE DEMARCHE GLOBALE ET PERENNE EN ASSOCIANT LA COMMUNAUTE 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 une centrale solaire de production électrique 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.

