

LA TABLE DE



XAVIER MATHIEU

L'ÉTÉ

Fraîche ratatouille d'hier adoucie au sirop d'oignon brûlé,
Croquant de tomate

58.00€

*

Soupe au pistou
« Tradition de la maison »

58.00€

*

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

48.00€

*

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
115.00€

*

Pieds et Paquets Marseillais,
En deux services
95.00€

*

Gigot d'agneau des Alpilles,
cuit dans son sable chaud de garrigue aride
125.00€

*

Joue de cochon longuement braisée réduction de tête à la poitrine,
Polenta crémeuse à la sauge de la balizone,
Tomates épicées, haricots verts fermentés et girolles en pickles
115.00€

*

Souris verte 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

30.00€

**

Abricot, fruits rouges, pêche 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

*

Illusion d'oeuf à la coque
Amande, citron safrané

35.00€

Menu proposé seulement au déjeuner (hors jours fériés)

« Au gré du marché »

en 3 dégustations

110.00€

Notre Menu Végétarien

en 4 dégustations

145.00€

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 d'olives noires de notre jardin,
câpres, échalotes, crumble d'olives

*

Soupe au pistou
« Tradition de la maison »

*

Fraiche ratatouille d'hier adoucie au sirop d'oignon brûlé
Croquant de tomate

*

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

*

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

*

Joue de cochon longuement braisée réduction de tête à la poitrine,
polenta crémeuse à la sauge de la balizone
tomates épicées, haricots verts fermentés et giroles en pickles

ou

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

*

La gourmandise du berger
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€

TOUTE LA PROVENCE

en 6 dégustations

245.00€

Prix nets, TVA et service compris.

DES PARFUMS ET COULEURS VEGETALES ET MARINES
EN 4 DEGUSTATIONS
FROMAGE ET DESSERTS.

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit

*

Tian fondant d'olives noires de notre jardin,
câpres, échalotes, crumble d'olives

*

Fraiche ratatouille d'hier adoucie au sirop d'oignon brûlé
Croquant de tomate

*

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

*

Shooter Kombucha Rapido

*

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

*

Faisselle végétale minute

*

Cade des bonbons
« Tradition Provençale »

*

Abricot, fruits rouges, pêche et amandes,
Pétales croustillants, vieux vinaigre

*

175.00€

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.

