

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.

LE CUISINIER PROVENÇAL.

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

*

Pot au feu de cueillette d'automne, châtaigne et ciboule sauvage.

Moëlles de foie de morue et de foie de canard poêlées minute.

*

Tranche de courge confite et rôtie au romarin,

Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.

*

La morue aux poireaux comme le faisait Mémé Rose.

« La Raïte Provençale »

*

Paquets de pieds des pieds-paquets,

tripes de cabillaud tomatées au piment de la ferme d'Elharra.

*

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

*

Souvenir des déjeuners dominicaux,

Gigot d'agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,

Fricassée de pois cassés dans leur jus au thym sauvage.

*

Notre sélection de fromages,

Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.

*

Fenouil de nos jardins de différentes manières.

*

Cade des bonbons du Luberon.

*

Autour de la ruche.

Le soufflé chaud à l'hydromel,

Crème glacée au miel de lavande.

185.00€ en 8 services

Prix nets, TVA et service compris.

LE CUISINIER GLOBE-TROTTER.

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

*

Shabu-shabu d'épeautre de Sault et aubergine.

Retour du Japon.

*

Chimichurri de taureau de Camargue.

Retour du désert de sel.

*

Shrimp « lobster » & grit

Cajun de lobster Breton et polenta de maïs,
feuille croustillante de gruau de maïs et tomate épicee.

Retour des Etats-Unis.

*

Tranche de tête de veau et blanc de seiche,
croustillant de pain de seigle sauce gribiche.

Retour de Lombardia.

*

Shooter Kombucha Rapido.

*

Boucané de cochon, rhubarbe rôtie,
gâteau de riz aux épices du soleil.

Retour des Caraïbes.

*

Faisselle végétale minute.

*

Curry jaune de coco aux différents chocolats.

*

Cade des bonbons du Luberon.

*

Figue du jardin à l'estragon.

Aceto balsamico tradizionale di Modena

195.00€ en 8 services

Prix nets, TVA et service compris.

LE CUISINIER VEGETARIEN.

La surprise pour se mettre en appétit.
Tradition, Création et Réinterprétation.

*

Pot au feu de cueillette d'automne,
Purée de châtaigne et ciboule sauvage.

*

Tranche de courge confite et rôtie au romarin,
Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.

*

Fenouil entier rôti à l'huile d'amande en croûte de sel,
Vierge printanière aux herbes fraîches du jardin.

*

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

*

Risotto d'épeautre de Sault aux truffes d'automne.

« Uncinatum ».

*

Nougat Maison, demi-fleurs aux fruits d'automne.,
Lait caillé aux parfums de lavande

*

Cade des bonbons du Luberon.

155.00€ en 5 services

Nous pouvons vous proposer notre menu Vegan,

155.00€ en 5 services

« Retour de Marché »

Au déjeuner, notre Chef vous propose un Menu

110.00€ en 4 services

Prix nets, TVA et service compris.

QUELQUES PLATS A LA CARTE

POUR COMMENCER...

Pot au feu de cueillette d'automne, châtaigne et ciboule sauvage.

Moëlles de foie de morue et de foie de canard poêlées minute.

48.00€

*

Tranche de courge confite et rôtie au romarin,

Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.

34.00€

*

Fenouil entier rôti à l'huile d'amande en croûte de sel,

Vierge printanière aux herbes fraîches du jardin.

40.00€

*

Chimichurri de taureau de Camargue.

Retour du désert de sel.

46.00€

QUELQUES ABATS...

Paquets de pieds des pieds-paquets,

tripes de cabillaud tomatées au piment de la ferme d'Elharra.

43.00€

*

Tranche de tête de veau et blanc de seiche,
croustillant de pain de seigle sauce gribiche.

Retour de Lombardia.

49.00€

NOUS POURRIONS POURSUIVRE...

Shrimp « lobster » & grit
Cajun de lobster Breton et polenta de maïs,
feuille croustillante de gruau de maïs et tomate épicée.
Retour des Etats-Unis.

110.00€

*

La morue aux poireaux comme le faisait Mémé Rose.
« La Raïte Provençale »

60.00€

*

Souvenir des déjeuners dominicaux,
Gigot d'agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,
Fricassée de pois cassés dans leur jus au thym sauvage.

105.00€

*

Boucané de cochon, rhubarbe rôtie,
gâteau de riz aux épices du soleil.

Retour des Caraïbes.

90.00€

*

Risotto d'épeautre de Sault aux truffes d'automne.
« Uncinatum ».

60.00€

PAS DE REPAS SANS...

35.00€

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

POUR TERMINER...

35.00€

Curry jaune au lait de coco aux différents chocolats.

*

Autour de la ruche.

Le soufflé chaud à l'hydromel,
Crème glacée au miel de lavande.

*

Nougat Maison, demi-fleurs aux fruits d'automne.,
Lait caillé aux parfums de lavande.

Prix nets, TVA et service compris.