

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.*

## DES CLASSIQUES ET INCONTOURNABLES DE NOTRE TABLE PROVENÇALE.

Quelques bouchées de plaisir pour se mettre en appétit.

--

Les olives vertes et noires du jardin saumurées, marinées et fondues en Tian.

Crumble des noyaux et fromages de la ferme de Patricia à Goult.

--

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

Sorbet d'asperges grillées et fumées.

--

La morue aux poireaux comme le faisait Mémé Rose.

--

Paquets de pieds des pieds-paquets, tripes de cabillaud tomatées au piment d'Espelette.

--

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.

Miche d'épeautre.

--

Fenouil de nos jardins de différentes manières.

--

Autour de la ruche.

Le soufflé chaud à l'hydromel,

Crème glacée au miel de lavande.

--

Cade des bonbons du Luberon.

185.00€

*Prix nets, TVA et service compris.*

LAISSEZ-VOUS GUIDER A LA DECOUVERTE D'UN MENU CREATIF ET ORIGINAL INSPIRE DE VOYAGES ET DE DECOUVERTES DE NOTRE CHEF.

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 & grit

Cajun Gamberoso et polenta de maïs, épeautre et gruau.

Retour de Caroline du Sud.

--

Vitello Tonnato,

Version Essentia Ristorante.

--

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.

Version 2023.

--

Cade des bonbons du Luberon.

195.00€

*Prix nets, TVA et service compris.*

## LES PARFUMS ET COULEURS AUTOUR DU VEGETAL DE PRINTEMPS

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

--

Les olives vertes et noires du jardin saumurées, marinées et fondues en Tian.  
Crumble des noyaux et fromages de la ferme de Patricia à Goult.

--

Tarte 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,  
Vierge printanière aux herbes fraîches du jardin.

--

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

--

Risotto acquerello aux artichauts et réglisse en poudre.

--

Tout en fraîcheur,  
Fruits rouges et nougat, céleri et concombre.

--

Cade des bonbons du Luberon.

145.00€

*Au déjeuner, notre Chef vous propose un Menu*

*« Retour de Marché » en 3 services*

*90.00€*

*Vous souhaitez choisir notre sélection Végan,*

*Nous pouvons vous proposer notre menu 5 étapes.*

*145.00€*

Tous les plats proposés dans nos Menus sont également proposés à la  
Carte.