

# Hélène Darroze à Villa La Coste

## Promenade dans les jardins de Provence

### L'amande

#### *de Richard Gautier à Bonnieux*

cuisinée comme un gaspacho blanc à l'ail rose  
maquereau de ligne à la flamme, pêche jaune, fenouil et huile d'aneth  
Ou

### Les concombres

#### *de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle*

consommé et granité coulés sur une huître spéciale de la Maison Giol  
sobacha, caviar Baeri d'Aquitaine  
(supplément de 49€)

---

### Les tomates

#### *des jardins du Château La Coste*

une belle tranche garnie de gelée et  
de compotée de tomates fraîches, confites et séchées  
brousse du Rove légèrement fumée aux sarments de vigne, poutargue de Martigues et basilic

---

### Les carottes

#### *de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle*

confites aux agrumes  
gamberoni de San Remo rôtis aux épices Tandoori  
réduction de poivre Cubèbe monté au beurre noisette, cébette et coriandre fraîche

---

### Les courgettes

#### *du Jardin Gastronomique à Lourmarin*

la fleur est farcie d'une ratatouille cuite à la minute  
le pâtisson juste saisi et assaisonné de noyaux d'olives brunes  
filet de rouget de roche grillé, jus de bouillabaisse corsé, aioli à la verveine

---

### Les aubergines

#### *De Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle*

confites entières, grillées au barbecue, laquées de miel de lavande et cuisinées en baba ganoush  
Épaule d'agneau de Sisteron rôtie  
Yaourt de chèvre, 'dukkah' à la pistache, jus au citron confit et à l'estragon  
Ou

### La cébette « Rouge de Florence »

#### *de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle*

fondante et laquée d'une réduction de vin rouge du Château La Coste  
filet de bœuf Hereford Prime maturé grillé au feu de bois  
sauce bordelaise au poivre Kampot fermenté  
(supplément de 46€)

---

### La tomme de brebis

#### *de la fromagerie Coste au Puy Sainte Réparate*

fenouil du jardin et radis croquants, origan  
(supplément de 12€)

---

### L'abricot

#### *de Guillaume Galoppini à Bellegarde*

de la variété Orange red et servi frais, poché et en compote  
crème glacée au lait fermenté et à la fleur d'oranger  
crumble à l'huile d'olive du Domaine

---

### Le thym

#### *des jardins du Château La Coste*

parfumant une crème glacée et une ganache au chocolat Carupano du Venezuela  
chantilly au chocolat, tuiles au sarrasin grillé  
Ou

### La cerise

#### *de Florent Lazare à Flasan*

accompagnant le baba imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix  
dessert signature d'Hélène  
crème montée au poivre Long et au poivre Sarawak  
(supplément de 18€)

135€

*Nous offrons également un menu en 5 services à 105€ qui exclut les carottes et l'abricot.*