

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 carottes

de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle

confite aux agrumes
gamberoni de San Remo rôtis aux épices Tandoori
réduction de poivre Cubèbe monté au beurre noisette, cébette et coriandre fraîche
(supplément de 29€)
Ou

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
*Nuits Saint Georges AOP - Domaine Patrice RION « Les Terres Blanches » 1er Cru 2017 Blanc**

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
Cotes de Provence AOP - Château Ciboire « Cuvée Marius » Cru Classé 2017 Rosé
Ou

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€)
*Cornas AOP - Domaine JL Colombo « La Louvée » 2012 Rouge**

La tomme de brebis

de la fromagerie Coste au Puy Sainte Réparate

fenouil du jardin et radis croquants, origan
(supplément de 12€)
*Méditerranée IGP – Domaine Château La Coste « Grand Vin » 2011 Blanc**

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
*Macon Villages AOP – Domaine de la Bongran Botrytis 2006 Blanc Moelleux**
Ou

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€)
*Rivesaltes AOP - Domaine Les Mille Vignes « Fût de Cognac » 2011 Ambré Moelleux**

Menu en 3 services à 65€

*Suggestion du Sommelier au Verre 12CL Vin Sec / 5CL Vin Moelleux
*25 Euros TTC