

Hélène Darroze à Villa La Coste

Promenade dans les jardins de Provence

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
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€)

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

Le safran

de la safraneraie Terra T'air au Puy Sainte Réparate

teintant de jaune d'or un riz de Camargue crémeux aux coquillages et à la sèche,
huile parfumée au piment d'Espelette, feuilles de sarriette

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, aïoli 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
Selle 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
faux-filet de bœuf Wagyu 'Kuroge Washu' grillé au feu de bois
sauce bordelaise au poivre Kampot fermenté
(supplément de 95€)

Le fromage de chèvre frais

de Laurence Chaullier à Meyreuil

garni de figues fraîches et sèches
figue de Soliès rôtie au miel de lavande, poivre noir et huile d'olive du domaine
(supplément de 12€)

Les fraises

de Bastien Gauthier à Verquières

de la variété Mara des bois, assorti d'olives de Nyons
biscuit madeleine à l'huile d'olive, sorbet au fromage de chèvre
vinaigrette au vinaigre balsamique

Le chocolat Mekonga

De la Chocolaterie de l'Opéra à Châteaurenard

autour d'un crémeux, d'une mousse et d'un crumble,
kumquats confits, crème glacée au cumin
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 le safran et les fraises