

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 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 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
(supplément de 29€)
CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine Fontaine GAGNARD 2019 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 CIBONNE « 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
faux-filet de bœuf Wagyu 'Kuroge Washu' grillé au feu de bois
sauce bordelaise au poivre Kampot fermenté
(supplément de 95€)
*TOSCANA IGT - Domaine MONTERAPONI « Baron Ugo » 2015 Rouge**

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€)
*MEDITERRANEE IGP - Domaine Château La Coste « Grand Vin » 2011 Blanc**

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
Ou

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€)
*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 par verre TTC

*