

# 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

\*