

Hélène Darroze à Villa La Coste

Promenade dans les jardins de Provence

Les radis

de Marc Richard à Miramas

préparés comme un carpaccio, crème de noix fraîches de Grenoble
racine de raifort grattée
vinaigrette d'échalotes et graines de fenouil

Ou

Le melon "Peau de crapaud"

de Gabriel Cerrai à Cadenet

huître spéciale de la Maison Giol, ponzu
caviar Baeri d'Aquitaine
(supplément de 49€)

Les cèpes

des forêts des Alpes de Haute Provence

légèrement fermentés et cuisinés en tartare au thon rouge de Méditerranée
d'autres râpés à cru, sarrasin torréfiés
quelques gouttes d'huile d'olive du domaine

Les courges

de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle

la 'Jack Be Little' est rôtie aux agrumes et curry
le potimarron en mousseline farcit des moules de Tamaris de chez Giol
le potiron muscade parfume le jus des moules
crumble de graines, émulsion de lait de sauge

Les haricots cocos Borlotti

d'André Fouque à Grans

fin ragoût au fenouil et bouillon relevé d'oignon et de poivre de Sarawak
morceau de boudroie et guanciale cuits à la nacre

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

Les champignons sauvages

des forêts des Alpes de Haute Provence

sanguins au barbecue, pied de mouton, girolles, trompette de la mort et chanterelles rôtis
cèpes râpés à cru
faux-filet de bœuf Wagyu Bressan grillé au feu de bois, crème de banon
jus de champignons au vin jaune
(supplément de 95€)

Le fromage de chèvre frais

de Laurence Chaullier à Meyreuil

garni de girolles pickles au miel de lavande
chutney de raisin blanc, huile d'olive du domaine
(supplément de 12€)

La figue

de Patrick Blancon à Solliès

servie fraîche, pochée, et en compotée
la feuille en sorbet, sablé citron
jus lié à l'orange et au géranium-citronnelle

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

Les framboises

de Robert Besson à Berre-L'Étang

elles sont garnies de confiture de framboises maison
et accompagnent 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 courges et la figue