

Hélène Darroze à Villa La Coste

Promenade dans les jardins de Provence

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

Ou

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

Les carottes

du Jardin Gastronomique à Lourmarin

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€)

*CHIGNIN-BERGERON AOP - G. BERLIOZ « Les Filles » 2018 Blanc**

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 baudroie et guanciale cuits à la nacre
*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

Les champignons sauvages

des forêts des Alpes de Haute Provence

sanguins au barbecue, pied de mouton, girolles 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€)

*BOLGHERI DOC - Domaine Sapaio "Volpola" 2011 Rouge**

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

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

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

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€)
*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