



Notre restaurant gastronomique *Le Louison* est un hommage rendu au travail de l'artiste Louise Bourgeois.

« *The couple* », une œuvre majeure de la sculptrice française se suspend devant vous dans ce pavillon de verre.

Amateur d'art, passionné du terroir provençal, le choix de Gérald Passadat pour assurer le volet gastronomique de La Villa La Coste semblait évident.

De sa première visite, le chef garde un souvenir émerveillé de liberté et de découverte, éprouvant « un coup de cœur pour l'imagination et l'énergie se dégageant du lieu. Bien loin d'un musée, ces œuvres en liberté se mélangent aux paysages peints par Cézanne »

En harmonie avec les saisons, cr e e à partir de produits frais pouvant être directement cueillis dans le potager dessiné par Louis Benech ; la cuisine du chef triplement étoilé à Marseille s'y veut « terrienne, avec un pont vers la mer »

# « The Couple »

*Nos classiques ...*

L'œuf de poule de Benjamin Klène <sup>(L)</sup>

\*\*\*

Foie Gras de canard aux algues

En relief marin <sup>(G)</sup>

Ou

Tourteau rôti de plusieurs poivres,

Infusion de menthe potagère <sup>(C)</sup>

\*\*\*

Finesse de poisson d'arrivage maturée,

Arrosé d'un bouillon de pied de porc et congre fumé <sup>(P)</sup>

Ou

Poularde fermière de la Cour d'Armoise,

Avoine truffée et blé tendre <sup>(G)</sup>

\*\*\*

Sélection de fromage de chèvre

(Supplément 25€) <sup>(L)</sup>

\*\*\*

Feuillant chocolat noir « Abysse de Passadat »,

Fraicheur vinaigrée aux cerises Burlat <sup>(G)</sup>

\*\*\*

Mignardises

**95€**

  
GÉRALD PASSEDAT

Origine de la viande : France

Tous nos plats sont faits maison

Prix net / Service compris

Allergènes présents dans nos plats :

G = Gluten / L = Lactose / C = Crustacés / P = Poisson

# Bourgeois

*Une découverte ...*

L'œuf de poule de Benjamin Klène <sup>(L)</sup>

\*\*\*

Bayaldi et eau de tomate,  
Souppçon de sucs d'araignée de mer <sup>(C)</sup>

\*\*\*

Tourteau rôti de plusieurs poivres,  
Infusion de menthe potagère <sup>(C)</sup>

\*\*\*

Le ris de veau cuit sur les braises aux saveurs d'été,  
Vert de poireaux, foie de veau et sauce vierge <sup>(C)</sup>

\*\*\*

Sélection de fromage de chèvre  
(Supplément 25€) <sup>(L)</sup>

\*\*\*

Soufflé à la réglisse et son biscuit citron,  
Glace fenouil parfumée au gingembre <sup>(G)(L)(F)</sup>

\*\*\*

Mignardises

**115€**

*Louison*  
GÉRALD PASSEDAT

Origine de la viande : France

Tous nos plats sont faits maison

Prix net / Service compris

Allergènes présents dans nos plats :

F = fruits à coques / C = Crustacés / L = Lactose / G=Gluten

# Louison

*Une expérience ...*

L'œuf de poule de Benjamin Klène (L)

\*\*\*

Bayaldi et eau de tomate,  
Souppçon de sucs d'araignée de mer (C)

\*\*\*

Taureau de Camargue mûré au sel et fenouil sauvage,  
Riz blanc, rouge et noir, bouillon à la citronnelle (C)

\*\*\*

Le Homard bleu saisi aux baies de genièvres,  
Artichauts épineux à la barigoule (C)

\*\*\*

Baron de lapin fermier farci aux morilles et violets,  
Extraction d'ail sauvage (C)

\*\*\*

Sélection de fromage de chèvre (L)

\*\*\*

Meringue végétale, fraises gariguettes à la népita,  
Nuage de brousse du Rove et compotée de fraises tièdes (L)

\*\*\*

Mignardises

Le menu dégustation est proposé à l'ensemble des convives

**165€**

  
GÉRALD PASSEDAT

Origine de la viande : France

Tous nos plats sont faits maison

Prix net / Service compris

Allergènes présents dans nos plats

C = Crustacés / L = Lactose / S = Sulfites / F = Fruits à coques / G=Gluten