



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 émerveille 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 en amuse-bouche ^(L)

Foie Gras de canard aux algues

En relief marin ^(G)

Ou

Tourteau rôti de "Vendée" aux plusieurs poivres,

Infusion de menthe potagère ^(C)

Finesse de poisson d'arrivage maturée,

Arrosé d'un bouillon de pied de porc et congre fumé ^(P)

Ou

Poularde fermière de la Cour d'Armoise,

Avoine truffée et blé tendre ^(G)

Sélection de fromage de chèvre

(Supplément 25€) ^(L)

Feuillant chocolat noir « Abysses de Passadat »,

Fraicheur de pêches de vigne et mûres sauvages ^(G)

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 en amuse-bouche ^(L)

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

Tourteau rôti de "Vendée" aux plusieurs poivres,
Infusion de menthe potagère ^(C)

Le ris de veau cuit sur les braises aux saveurs d'été,
Vert de poireaux, foie de veau et huitre de "Camargue" ^(C)

Sélection de fromage de chèvre
(Supplément 25€) ^(L)

Soufflé à la réglisse et son biscuit citron,
Glace fenouil parfumée au gingembre ^{(G)(L)(F)}

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 en amuse-bouche (L)

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

Poulpe de "Planier" et joue de bœuf en daubINETTE,
Pulpe de tomate Noire de Crimée (P)

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

Baron de lapin "Rex du Poitou" farci aux chanterelles jaunes et violets,
Extraction d'ail sauvage (C)

Sélection de fromage de chèvre (L)

Meringue végétale, prune Reine Claude à la népita,
Nuage de brousse du Rove et compotée de prunes 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