



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 en amuse-bouche

\*\*\*

Foie Gras de canard aux algues -57-

Ou

Tourteau rôti de "Vendée" aux plusieurs poivres,

Infusion de menthe sauvage -57-

\*\*\*

Finesse de poisson d'arrivage mûré,  
Arrosé d'un bouillon de pied de porc et congre fumé -65-

Ou

Poularde fermière de la Cour d'Armoise,

Avoine truffée et blé tendre -60-

\*\*\*

Sélection de fromage de chèvre

(Supplément 25€)

\*\*\*

Feuillant chocolat noir « Abysses de Passadat »,

Extraction de mandarines, acidulée -23-

**95€**

*Nous vous invitons également à manger « à la carte »*

  
GÉRALD PASSEDAT

Origine de la viande : France

Tous nos plats sont faits maison

Prix net / Service compris

La liste de nos allergènes est à votre disposition sur demande

# Bourgeois

*Une découverte ...*

L'œuf de poule en amuse-bouche

\*\*\*

Betteraves du potager servie tiède,  
Radis noir et amandes de la Montagne Noire -47-

\*\*\*

Tourteau rôti de "Vendée" aux plusieurs poivres,  
Infusion de menthe sauvage -57-

\*\*\*

Le ris de veau cuit sur les braises aux saveurs d'hiver,  
Vert de poireaux, foie de veau et huitre de "Camargue" -63-

\*\*\*

Sélection de fromage de chèvre  
(Supplément 25€)

\*\*\*

Soufflé à la réglisse et son biscuit citron,  
Glace fenouil parfumée au gingembre -23-

**115€**

*Nous vous invitons également à manger « à la carte »*

*Louison*  
GÉRALD PASSEDAT

Origine de la viande : France

Tous nos plats sont faits maison

Prix net / Service compris

La liste de nos allergènes est à votre disposition sur demande

# Louison

*Une expérience ...*

L'œuf de poule en amuse-bouche

\*\*\*

Betteraves du potager servie tiède,  
Radis noir et amandes de la Montagne Noire -47-

\*\*\*

Poulpe de "Planier" et joue de bœuf en daubINETTE,  
Chou rouge acidulé au vinaigre de myrte sauvage -41-

\*\*\*

Le Homard bleu saisi aux baies de genièvres,  
Cardon à la barigoule -110-

\*\*\*

Râble de lapin "Rex du Poitou",  
Farci aux chanterelles jaunes et violets,  
Extraction d'ail sauvage -55-

\*\*\*

Sélection de fromage de chèvre

\*\*\*

Châtaignes de Collobrières,  
Miel du domaine et Safran du Puy-Sainte-Réparate -23-

Le menu dégustation est proposé à l'ensemble des convives

**165€**

*Nous vous invitons également à manger « à la carte »*

*Louison*  
GÉRALD PASSEDAT

Origine de la viande : France

Tous nos plats sont faits maison

Prix net / Service compris

La liste de nos allergènes est à votre disposition sur demande