

# Hélène Darroze à Villa La Coste

## Promenade dans les jardins de Provence

### L'amande

#### de Richard Gautier à Bonnieux

cuisinée comme un gaspacho blanc à l'ail rose  
maquereau de ligne à la flamme, pêche jaune, fenouil et huile d'aneth  
Ou

### Les carottes

#### de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle

confite 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€)  
Ou

### Les tomates

#### des jardins du Château La Coste

une belle tranche garnie de gelée et de compotée  
de tomates fraîches, confites et séchées  
brousse du Rove légèrement fumée aux sarments de vigne, poutargue de Martigues et basilic  
*NUITS SAINT GEORGES AOP - Domaine Patrice RION « Les Terres Blanches » 1er Cru 2017 Blanc\**

### Les courgettes

#### du Jardin Gastronomique à Lourmarin

la fleur est farcie d'une ratatouille cuite à la minute  
le pâtisson juste saisi et assaisonné de noyaux d'olives brunes  
filet de rouget de roche grillé, jus de bouillabaisse corsé, aïoli à la verveine  
*COTES DE PROVENCE AOP - Château Cibonne « Cuvée Marius » Cru Classé 2017 Rosé*  
Ou

### Le pois chiche

#### de Didier Ferreint à Mallemort

servi frais dans un jus gras à l'estragon et au citron confit, puis sec sous forme de panisses  
épaule d'agneau de Sisteron braisée et farcie en rognonnade puis rôtie  
Ou

### La cébette « Rouge de Florence »

#### de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle

fondante et laquée d'une réduction de vin rouge du Château La Coste  
filet de bœuf Hereford Prime mûré grillé au feu de bois  
sauce bordelaise au poivre Kampot fermenté  
(supplément de 39€)  
*CORNAS AOP - Domaine JL COLOMBO « La Louvée » 2012 Rouge\**

### La tomme de brebis

#### de la fromagerie Coste au Puy Sainte Réparate

fenouil du jardin et radis croquants, origan  
(supplément de 12€)  
*MEDITERRANEE IGP - Domaine Château La Coste « Grand Vin » 2011 Blanc\**

### L'abricot

#### de Guillaume Galoppini à Bellegarde

de la variété Orange red et servi frais, poché et en compote  
crème glacée au lait fermenté et à la fleur d'oranger  
crumble à l'huile d'olive du Domaine  
*MACON VILLAGES AOP - Domaine de la Bongran Botrytis 2006 Blanc Moelleux\**  
Ou

### Le thym

#### des jardins du Château La Coste

parfumant une crème glacée et une ganache au chocolat Carupano du Venezuela  
chantilly au chocolat, tuiles au sarrasin grillé  
Ou

### La cerise

#### de Florent Lazare à Flasan

accompagnant 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 TTC