

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 concombres

de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle

consommé et granité coulés sur une huitre spéciale de la Maison Giol
sobacha, caviar Baeri d'Aquitaine
(supplément de 49€)

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

Les carottes

de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle

confites aux agrumes
gamberoni de San Remo rôtis aux épices Tandoori
réduction de poivre Cubèbe monté au beurre noisette, cébette et coriandre fraîche

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, aioli à la verveine

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
selle d'agneau de Sisteron 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€)

La tomme de brebis

de la fromagerie Coste au Puy Sainte Réparate

fenouil du jardin et radis croquants, origan
(supplément de 12€)

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

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€)

135€

Nous offrons également un menu en 5 services à 105€ qui exclut les carottes et l'abricot.