

Hélène Darroze à Villa La Coste

Promenade dans les jardins de Provence

Les radis

de Marc Richard à Miramas

préparés comme un carpaccio, crème de noix fraîches de Grenoble
racine de raifort grattée
vinaigrette d'échalotes et graines de fenouil
Ou

Le melon "Peau de crapaud"

de Gabriel Cerrai à Cadenet

huître spéciale de la Maison Giol, ponzu
caviar Baeri d'Aquitaine
(supplément de 49€)

Les concombres

de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle

méli-mélo de variétés Lemon, Arménien, Cocktail et Noa
dorade royale de Méditerranée, petit épeautre de Haut de Provence soufflé
gaspacho clair de concombre et kombucha de thé fumé

Le safran

de la Safraneraie Terra T'air au Puy Sainte Réparate

teintant de jaune d'or un riz de Camargue crémeux aux coquillages et à la seiche,
huile parfumée au piment d'Espelette, feuilles de sarriette

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

Les aubergines

de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle

confites entières, grillées au barbecue, laquées de miel de lavande et cuisinées en baba ganoush
Selle d'agneau de Sisteron rôtie
yaourt de chèvre, 'dukkah' à la pistache, jus au citron confit et à l'estragon
Ou

Les tomates

du Jardin Gastronomique à Lourmarin

confites et crues assaisonnées de laitue de mer
faux-filet de bœuf Hereford Prime mûré cuit au feu de bois
mousseline de ketchup de tomates grillées, vinaigrette de pépins
(supplément de 46€)

Le fromage de chèvre frais

de Laurence Chaullier à Meyreuil

garni de girolles pickles au miel de lavande
chutney de raisin blanc, huile d'olive du domaine
(supplément de 12€)

La figue

de Patrick Blancon à Solliès

servie fraîche, pochée, et en compotée,
la feuille en sorbet, sablé citron,
jus lié à l'orange et au géranium-citronnelle

Le chocolat Mekonga

de la Chocolaterie de l'Opéra à Châteaurenard

autour d'un crémeux, d'une mousse et d'un crumble
kumquats confits, crème glacée au cumin
Ou

Les framboises

de Robert Besson à Berre-L'Étang

elles sont garnies de confiture de framboises maison
et accompagnent 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 le safran et la figue