

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

LES CÈPES

des forêts des Alpes de Haute Provence

légèrement fermentés et cuisinés en tartare au thon rouge de Méditerranée, cèpes et châtaignes râpés à cru
sarrasin torréfiés, quelques gouttes d'huile d'olive du domaine

Ou

LES CAROTTES

du Jardin Gastronomique à Lourmarin

confites 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€)

LES HARICOTS COCOS BORLOTTI

d'André Fouque à Grans

fin ragoût au fenouil et bouillon relevé d'oignon et de poivre de Sarawak
morceaux de baudroie et guanciales cuits à la nacre

LES NAVETS

de Didier Ferreint à Mallemort

rôtis, en purée façon Tatin, en ravioli et crus en salade, tendre pigeonneau de Provence cuit à la goutte de sang
jus de navet au kombucha de café

Ou

LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

des forêts des Alpes de Haute Provence

sanguins au barbecue, pied de mouton, girolles et chanterelles rôtis, ris de veau glacé, crème de banon
jus de champignons au vin jaune
(Supplément de 42€)

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€)

LE CHOCOLAT MEKONGA

de la Chocolaterie de l'Opéra à Châteaurenard

autour d'un crémeux, d'une mousse et d'un crumble
pomelos rouge mi-cuit et en marmelade, sorbet chocolat

Ou

LES COINGS

des vergers du Château La Coste

ils sont juste confits à l'eau des roses de notre jardin
et accompagnent le baba imbibé de l'armagnac Darroze de votre choix, dessert signature d'Hélène
crème montée à la cardamome
(Supplément de 18€)