

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

LES POIREAUX

de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle

crus et cuits, relevés de cresson et d'algue nori, noisette de mer, caviar Baeri d'Aquitaine

(Supplément de 49€)

LES CÈPES

des forêts des Alpes de Haute Provence

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

LES COURGES

de Bruno Cayron à Cayre de Valjancelle

la 'Jack Be Little' est rôtie aux agrumes et curry
le potimarron en mousseline farci des moules de Tamaris de chez Giol
le potiron muscade parfume le jus des moules, crumble de graines, émulsion de lait de sauge

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 boudoir et guanciale 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€)

LA FIGUE

de Patrick Blancon à Sollès

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
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€)

135€

Nous offrons également un menu en 5 services à 105€ qui exclut les courges et la figue