



• RESTAURANT •

JUIN 2022

DÉJEUNER & DÎNER

Menu (hors boissons) : 85 € par personne.

Accord Mets & Vins : 35 € par personne.

Un verre de vin différent accompagnant l'entrée, le plat, le dessert.

En supplément du Menu :

Une sélection de fromages affinés

par la Maison Lemarié (à Aix-en-Provence) 24 €

Accord Taylor's Single Harvest Porto 1969 – 2 cl 25 € / 4 cl 40 €

Carpaccio de dorade, légumes croquants en anchoïade

Corse Patrimoine, Domaine Gentile

Tranches épaisses de thon rouge de Méditerranée laquées d'un jus de daube de bœuf, haricots verts & segments de citron

Grand Blanc de Sannes, Château de Sannes

Biscuit de foie gras de canard, persillade de couteaux aux cébettes, fenouil grillé

Condrieu, "La Petite Côte", Yves Cuilleron

Raviole de girolles, bouillon d'été, salade de courgettes à la menthe

Montlouis-sur-Loire, "Les Hauts de Husseau", Jacky Blot



Poisson du jour poché sur une vierge de légumes

Cassis, "Clos Val Bruyère", Château Barbanau

Pavé de loup rôti au plancton, bouillon de coquillages, algues & herbes sauvages

Chablis, Domaine Fèvre

Quasi de veau fermier à l'origan, artichaut & roquette, sauce Pitchi

Mercrey, "Perrières", Domaine de Belleville

Agneau Bio de la Roque d'Anthéron, aubergine laquée d'une sauce Ñora

Bandol, Domaine de Tempier



Pêche blanche au miel de lavande, parfait vanille

Cassate pistache, ganache Guanaja

Tiramisu Saint-Ange

Cerises au kirsch, glace Amarelli, noisettes caramélisées

Poiré « Granit », Éric Bordelet



• RESTAURANT •

JUNE 2022

LUNCH & DINNER

Menu (without drinks) : 85 € / person.

Wine Pairing : 35 € / person.

A different glass of wine accompanying starter, mains and dessert.

In addition to the menu :

A selection of Maison Lemarié's cheeses (in Aix-en-Provence) 24 €
Taylor's Single Harvest Port 1969 - 2 cl 25 € / 4 cl 40 € wine pairing

Sea bream carpaccio, crunchy vegetables en anchoïade
Corse Patrimoine, Domaine Gentile

Thick slices of Mediterranean red tuna lacquered
with a beef stew, green beans and lemon segments
Grand Blanc de Sannes, Château de Sannes

Duck foie gras flan, razor clams en persillade with cébette onions, grilled fennel
Condrieu, "La Petite Côte", Yves Cuilleron

Girolle mushrooms raviola, Summer broth, zucchini salad flavoured with mint
Montlouis-sur-Loire, "Les Hauts de Husseau", Jacky Blot



Poached fish of the day on vegetables Vierge sauce
Cassis, "Clos Val Bruyère", Château Barbanau

Roasted bass steak with plankton, shellfish bouillon, wild seaweeds & herbs
Chablis, Domaine Fèvre

Rump of farm veal perfumed with oregano, artichoke & rocket salad, sauce Pitchi
Mercurey, "Perrières", Domaine de Belleville

La Roque d'Anthéron's organic lamb, eggplant coated with sauce Ñora
Bandol, Domaine de Tempier



White peach with lavender honey, vanilla parfait

Cassate flavoured with pistachio, Guanaja chocolate ganache

Saint-Ange's tiramisu

Cherries with kirsch, Amarelli liquorice ice cream, caramelized hazelnuts

Poiré « Granit », Éric Bordelet