

PROVENCE, MA CUISINE ...

LAURENT DECONINCK

« J'AI PARCOURU DIVERS RÉGIONS ET PAYS POUR APPRENDRE, COMPRENDRE ET TRAVAILLER AUPRÈS DE CHEFS PASSIONNÉS ET EXIGEANTS.

AUJOURD'HUI, JE RETROUVE MA TERRE NATALE.

AVEC MON ÉQUIPE ET À TRAVERS MA CUISINE, JE VOUS LIVRE MA VISION PERSONNELLE DE LA PROVENCE.

LA RICHESSE CULINAIRE DE NOTRE RÉGION S'EST CONSTITUÉE D'UN CROISEMENT DE DIVERSES INFLUENCES.

ELLE NOUS EMMÈNE LE LONG DES CHEMINS DE NOS COLLINES AUX SENTEURS AFFIRMÉES ET GRILLÉES PAR LE SOLEIL.

C'EST CETTE HISTOIRE QUE JE SOUHAITE PERPÉTUER...»

CARTE

ENTREES

LAPIN DE LA DRÔME FRICASSÉ AU THYM GRILLÉ, SUR UNE POMMADE DE ROQUETTE FRAÎCHE	19,00 EUROS
ROUGET DE ROCHE « À CRU », INFUSION DE FLEUR D'ORANGER BEIGNETS CROUSTILLANTS	24,00 EUROS
RAVIOLE OUVERTE À LA TRUFFE BLANCHE DU PIÉMONT – MAGNATUM PICO –	38,00 EUROS (EN DEMI) 56,00 EUROS (EN PLAT)

PLATS

LOTTE VAPEUR À LA CORIANDRE GRAINE, COURGETTE FINE, CONFIT D'OLIVE DE NYONS – AOP –	32,00 EUROS
BAR DE LIGNE CUIT AU FOUR PUIS GLACÉ D'UN BEURRE HERBACÉ CHANTERELLES AU GOÛT D'AÏL	32,00 EUROS (EN DEMI) 42,00 EUROS (EN PLAT)
AGNEAU DE PROVENCE RÔTI AUX BLETTES ET PIGNONS, JUS AUX PARFUMS DE NOS COLLINES	39,00 EUROS
LE COCHON DE LA FERME MONTILIENNE – MONTEUX – AUX FIGUES NOIRES NOIRES ET SARRIETTE DE NOS MONTAGNES	34,00 EUROS
BŒUF LE FILET, GENIÈVRE DE GARRIGUES, ET L'ÉCHALOTE CONFITE ET LAURIER	42,00 EUROS

FROMAGES

TOMME DE CHÈVRE FERMIÈRE, CONDIMENT COING SAUVAGE LES ROVES DES PAILLIÈRES – GIGONDAS –	15,00 EUROS
BROUSSE FRAÎCHE DE BREBIS ET CHLOROPHYLLE DU JARDIN	15,00 EUROS

DESSERTS

SAUGE - CRISTAL ET EUCALYPTUS, SUR UN SORBET FROMAGE BLANC	15,00 EUROS
CHOCOLAT « GRAND CRU » GLACÉ ET LÉGÈREMENT FUMÉ, MIETTES DE BRIOCHE ET KAKI DE PROVENCE	15,00 EUROS

« SUR LES SENTIERS DE NOS COLLINES »

-- MENU DÉCOUVERTE --

ROUGET DE ROCHE « À CRU », INFUSION DE FLEURS D'ORANGER
ET BEIGNETS CROUSTILLANTS
OU
RAVIOLE OUVERTE À LA TRUFFE BLANCHE DU PIÉMONT
-- MAGNATUM PICO -- (SUP 14,00€)

BAR DE LIGNE CUIT AU FOUR PUIS GLACÉ D'UN BEURRE HERBACÉ,
CHANTERELLES AU GOÛT D'AIL

BŒUF LE FILET, GENIÈVRE DES GARRIGUES,
ÉCHALOTE CONFITE AU LAURIER

BROUSSE FRAÎCHE DE BREBIS
ET CHLOROPHYLLE DU JARDIN

CHOCOLAT « GRAND CRU » GLACÉ ET LÉGÈREMENT FUMÉ,
MIETTES DE BRIOCHE, KAKI DE PROVENCE

	LE MENU	LES VINS EN ACCORD
« LE PETIT MENU » ENTRÉE, PLAT ET DESSERT	64,00 EUROS	36,00 EUROS (3 VERRES)
« LE CLASSIQUE » MENU DEUX ENTRÉES, PLAT, FROMAGE OU DESSERT	82,00 EUROS	48,00 EUROS (4 VERRES)
« LE GRAND MENU » MENU ENTIER EN FORMAT "DEGUSTATION"	96,00 EUROS	62,00 EUROS (5 VERRES)

« EN RECHERCHE DE NATUREL »

-- MENU DU MOMENT --

LAPIN DE LA DRÔME FRICASSÉ AU THYM GRILLÉ,
SUR UNE POMMADE DE ROQUETTE FRAÎCHE

LOTTE VAPEUR À LA CORIANDRE GRAINE, COURGETTE FINE
ET CONFIT D'OLIVES DE NYONS --AOP--
OU

COCHON DE LA FERME MONTILIENNE -- MONTEUX --
FIGUES NOIRES À LA SARRIETTE DE NOS MONTAGNES

TOMME DE CHÈVRE FERMIÈRE, CONDIMENT COING SAUVAGE
LES ROVES DES PAILLIÈRES -- GIGONDAS --

SAUGE - CRISTAL ET EUCALYPTUS,
SUR UN SORBET FROMAGE BLANC

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT	44,00 EUROS
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT	52,00 EUROS