

PROVENCE, MA CUISINE ...

LAURENT DECONINCK

« J'AI PARCOURU DIVERS PAYS ET RÉGIONS POUR TRAVAILLER AUPRÈS DE CHEFS PASSIONNÉS ET EXIGEANTS. AUJOURD'HUI, DE RETOUR SUR MA TERRE NATALE, AVEC TOUTE L'ÉQUIPE, JE VOUS LIVRE UNE VISION PERSONNELLE DE LA PROVENCE, DONT LA RICHESSE CULINAIRE EST AU CROISEMENT DE TELLEMENT D'INFLUENCES... C'EST DANS CE CONTEXTE QUE J'INSCRIS MA CUISINE ET MA PASSION POUR ELLE. »

CARTE

FINES TARTINES DE PAIN TOASTÉES À LA TRUFFE NOIRE SOUS UNE FEUILLE TRANSLUCIDE DE LARD NOIR	34,00 EUROS
ENTREES	
MA BROUILLADE AUX TRUFFES NOIRES ŒUFS FRAIS DE LA FERME	32,00 EUROS
TARTELETTE CHÂTAIGNE, BOUILLON AU VERT DE CHLOROPHYLLE	19,00 EUROS
RAVIOLES AUX TRUFFES BEURRE MONTÉ À LA TRUFFE NOIRE	36,00 EUROS
COQUES ET COUTEAUX LIÉES AU PISTOU DE PERSIL, RACINES DE TOPINAMBOUR CROQUANTES À L'ÉCORCE DE CITRON NIÇOIS	22,00 EUROS
PLATS	
LOTTE LAQUÉE D'UN CONDIMENT ACIDULÉ AUX HERBES, CHAMPIGNONS DE CUEILLETTE CONFITS À L'HUILE D'OLIVE, PETITS VIOLETS EN BARIGOULE	32,00 EUROS
BAR DE LIGNE CUIT VAPEUR SUR UNE POMMADE DE POUSSÉS D'ÉPINARD PILÉES À LA TRUFFE NOIRE	38,00 EUROS (ENTRÉE) 54,00 EUROS (PLAT)
PINTADE FERMÈRE DU LUBERON AUX GRAINES DE CARVI TOASTÉES RAVE DE CÈLERI ET TOMATES CONFITES - MILLÉSIME ÉTÉ 2018 -	29,00 EUROS
VEAU DE LAIT, LES RIS MEUNIÈRES AUX AMANDES LA JOUE FONDANTE GLACÉE AU JUS DE TRUFFE NOIRE ET FINS POIREAUX	52,00 EUROS
AGNEAU DE PROVENCE RÔTI AUX HERBES DE NOS COLLINES BLETTES SAUTÉES AU JUS D'AIL CONFIT ET PIGNONS DE PROVENCE	38,00 EUROS
FROMAGES	
FROMAGE DE CHÈVRE SOUS UN VOILE DE LAIT CAILLÉ, GLACÉ DE ROQUETTE FRAÎCHE	14,00 EUROS
PÉRAIL DE BREBIS DES HAUTS PLATEAUX À LA TRUFFE NOIRE	26,00 EUROS
DESSERTS	
PAMPLEMOUSSE ROSE MERINGUÉ...	16,00 EUROS
BLANC MONTÉ À LA TRUFFE NOIRE CAMEL CASSANT	16,00 EUROS

NOS PAINS SONT ÉLABORÉS À BASE DE FARINES ET CÉRÉALES ISSUES DE L'AGRICULTURE CERTIFIÉE BIO

« SUR LA COLLINE AUX TRUFFES »
- MENU TUBER MELANOSPORUM -

MA BROUILLADE AUX TRUFFES NOIRES
ŒUFS FRAIS DE LA FERME

RAVIOLES AUX TRUFFES
BEURRE MONTÉ À LA TRUFFE NOIRE

BAR SAUVAGE CUIT VAPEUR
SUR UNE POMMADE DE POUSSÉS D'ÉPINARD PILÉES À LA TRUFFE NOIRE

VEAU DE LAIT, LES RIS MEUNIÈRES AUX AMANDES
LA JOUE FONDANTE GLACÉE AU JUS DE TRUFFE NOIRE ET FINS POIREAUX

PÉRAIL DE BREBIS DES HAUTS PLATEAUX
À LA TRUFFE NOIRE

BLANC MONTÉ À LA TRUFFE NOIRE,
CAMEL CASSANT

« **LE PETIT MENU** »
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

« **LE CLASSIQUE** » MENU
DEUX ENTRÉES, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

« **LE GRAND MENU** »
MENU DÉGUSTATION EN 7 SUITES

LE MENU

86,00 EUROS

110,00 EUROS

148,00 EUROS

LES VINS
EN ACCORD

34,00 EUROS (3 VERRES)

46,00 EUROS (4 VERRES)

58,00 EUROS (5 VERRES)

« **EN RECHERCHE DE NATUREL** »
- MENU DU MOMENT -

COQUES ET COUTEAUX LIÉES AU PISTOU DE PERSIL,
RACINES DE TOPINAMBOUR CROQUANTES À L'ÉCORCE DE CITRON DE NICE
OU

TARTELETTE CHÂTAIGNE,
BOUILLON AU VERT DE CHLOROPHYLLE

LOTTE LAQUÉE D'UN CONDIMENT ACIDULÉ AUX HERBES,
CHAMPIGNONS DE CUEILLETTE CONFITS À L'HUILE D'OLIVE, PETITS VIOLETS EN BARIGOULE
OU

PINTADE FERMÈRE DU LUBERON AUX GRAINES DE CARVI TOASTÉES
RAVE DE CÉLERI ET TOMATES CONFITES - MILLÉSIME ÉTÉ 2018 -

FROMAGE DE CHÈVRE SOUS UN VOILE DE LAIT **CAILLÉ,**
GLACÉ DE ROQUETTE FRAÎCHE

PAMPLEMOUSSE ROSÉ MERINGUÉ...

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

44,00 EUROS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT

52,00 EUROS