



JARDIN EN PERMACULTURE
DOMAINE DE MANVILLE

ENGAGEMENTS

le Domaine de Manville œuvre au quotidien pour un luxe responsable qui gravite autour de la permaculture, concept visant à créer des écosystèmes autour de la nature et de l'humain. Nous transmettons nos valeurs chaque jour grâce à une démarche globale de revalorisation de nos déchets, à une participation active à la biodiversité des Alpilles avec notre ferme agro-écologique et ainsi au développement des circuits courts sur les terres du Domaine ou chez nos producteurs locaux.

WWW.DOMAINEDEMANVILLE.FR | +33 (0)4 90 54 40 20 | 13520 LES BAUX DE PROVENCE
Suivez-nous et partagez votre expérience culinaire sur Instagram @laupihodomainedemanville

MENU VÉGÉTAL

145€ par personne

Fenouil cuit aux graines de coriandre,
Vinaigrette d'agrumes et huile d'estragon mexicain.

La blette - à la provençale,
praliné d'amandes.

La betterave - comme une pomme tapée,
Jus infusé à la feuille de figuier, citron et beurre fumé.

Navet Boule d'Or - cuit à la braise,
curry maison et sauce au vin jaune.

Le brocoli,
dashi végétal et piment doux.

La courge musquée de Provence – cuite comme une viande.
Piccalilli de courge crue et sauce aigrelette au shiso.

Sorbet au hana yuzu vert,
Huile d'olive fruitée verte et basilic.

L'orange,
gâteau roulé au riz de Camargue safrané
et salade de mâche.

Chocolat fumé en chaud-froid,
céleri, citron jaune et truffe.
Huile d'olive fruitée et vanille de Madagascar.