



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.

La chicorée,
jus de racine à la Bigarade.

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.

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