

Menu en quatre services

130 €

avec accord mets et vins

Découverte : 75€

Prestige : 150€

un ou plusieurs plats supplémentaires à votre menu

40€ par plat



Entrées

L'huître de l'étang de Thau au vert. Mouillette de pain de seigle brioché et caviar gros grains.

Le poireau du jardin cuit en croûte de drêche.
Petite lotte fumée et vinaigrette houblonnée.

Poulpe de roche rôti,
livèche, pomme de terre acidulée et jus de bouillabaisse végétal.

Le filet de chinchard mariné aux radis senmaizuke, basilic et lentilles.

Végétal

La betterave, comme une pomme tapée, beurre fumé et jus de figues.

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

Curry de tomates, céleri branche, pulpe de gaspacho et framboises.

Bouillabaisse végétale, pommes de terre acidulées et livèche.

Plats

Filet de rouget-barbet cuit au lard et à l'ail noir.
Seiche aux épices et chou-fleur.

L'agneau de lait grillé, marjolaine et anchois.

Lapin et langoustines rôtis,
Cerises, petits pois et piment vert.

Poisson du petit pêcheur, sauce Dugléré moderne.

Le homard bleu grillé, sauce pépin et tomates aux herbes à soupe.
Supplément de 25€ par personne.

Fromages

Nos fromages de chèvre des Alpilles affinés sur place et par nos soins.
16€ par personne

Desserts

Chocolat en chaud-froid, céleri-rave,
céleri-branche et citron jaune.

Framboises de Provence, fleurs de sureau et estragon.

Fraises, coulis frais aux herbes et arlette feuilletée.

Dame blanche, vanille de Madagascar.



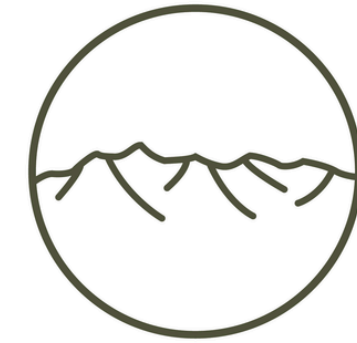
JARDIN EN PERMACULTURE DOMAINE DE MANVILLE



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



L'AUPIHO
DOMAINE DE MANVILLE

Je vous invite à composer librement votre menu à travers mes créations, guidées par les saisons, le potager de notre ferme agro-écologique et le travail de nos petits producteurs. Laissez parler vos envies au fil d'une carte vivante, entre cuisine du terroir et influences flamandes.

Lieven Van Aken

