



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 @laupihomainedemanville

MENU VÉGÉTAL

145€ par personne

Glace de tomates - de mon ami Ernesto,
aux herbes estivales de notre jardin

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

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

Tomate - cuite au sirop de tomates
Citronnelle et nectarine jaune à cru

L'épinard - en raviole,
Brousse de chèvre et fines herbes.
Bouillon de pomme de terre et romarin.

La pomme boulangère, comme une bouillabaisse végétale,
Céleri branche, livèche et pomme.

Cerises du Vaucluse, au pesto basilic,
sorbet à la Kriek.

La framboise de Provence,
pamplemousse et fines herbes du jardin.