

## Menu en quatre services

130 €

avec accord mets et vins

Classique : 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 jeune 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.

### Végétal

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

Les morilles du Pont du Gard en sauce,  
salade de chicorée et menthe.

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

L'artichaut poivrade, sauge et émulsion de feuilles torrifiées.

### 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.

Rissole de pigeon de Sarriens et truffe noire. Jus de barbouille.  
Pour deux personnes.

Le Saint-Pierre glacé au jus, petits pois,  
ail roussi, verveine et carotte.

### 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.

Pamplemousse de Provence, géranium rosat et champagne rosé.

Fraises, coulis frais aux herbes et arlette feuilletée.

Dame blanche, vanille de Madagascar.



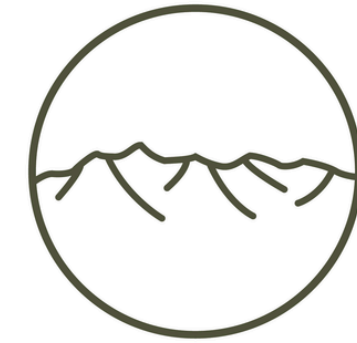
JARDIN EN PERMACULTURE  
DOMAINE DE MANVILLE



## 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*

