



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](https://www.instagram.com/laupihomainedemanville)

MENU VÉGÉTAL

145€ par personne

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

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

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

L'aubergine - cuite dans les braises,
Orge, pleurotes et poivron doux.

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

La pêche - pochée,
Verveine et câpres.

L'AUPIHO

DOMAINE DE MANVILLE

Voici ma proposition culinaire avec la liberté de créer votre menu selon mes plats rythmés par les saisons et le jardin de notre ferme agro-écologique ou de nos petits producteurs. Suivez vos envies avec cette carte évolutive entre cuisine du terroir et mes origines flamandes !

Lieven Van Aken

