

ENTRÉES

L'HUITRE - *au vert*

mouillette aux herbes de Provence et caviar gros grains

✓ FENOUIL – *braisé*

le fenouil de notre potager braisé, citron noir, basilic et jus réduit

PLATS

THON ROUGE – *sardines*

le thon rouge saisi, épinards éléphant, ail noir, deux poissons bleus, à la Florentine, bouillon d'arrêtes grillées

PIGEON AU SANG – *élevé aux grains*

betterave tapée, faux poivre, blette et citron confit. Sauce salmis au romarin

✓ LE CIEL ET LA TERRE

bouillabaisse végétale et rouille au safran : pomme de terre / pommes / céleri rave / livèche

JEUNE POIREAU – *cuit en croûte*

jeune poireau du jardin cuit en croûte de drêche, petite lotte fumée et vinaigrette houblonnée

CREVETTES ROSES – *en carpaccio*

crevettes roses de la Méditerranée en carpaccio, lait d'amandes fraîches au jus de têtes et huile de feuilles de figuier

PÊCHE LOCALE – *en filet*

la pêche locale en filet marinée à l'eau de tomate. Compressé de tomates, herbes cuisinées et poivre vert du jardin

LA PINTADE – *des Alpilles*

nectarine, estragon, baies de sureau en vinaigre. Cuisse croustillante / céleri

RIS DE VEAU – *fumé et grillé*

tartare d'algues / langoustines de Méditerranée. Jus de cébettes fermentées - supplément 25€

FROMAGES

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

sélection de chèvres et brebis des Alpilles, affinage de nos fromages par Lou Canestou

22€ / pers

DESSERTS

ABRICOT – *amandons*

abricot / biscuit / amandons / basilic. Infusion glacée abricot et basilic

DAME BLANCHE – *ail noir*

dans l'idée d'une dame blanche : ail noir / artichauts torréfiés / verveine.

POIS CHICHE – *chocolat*

comme un houmous : pois chiche / chocolat Madong / coriandre fraîche, accompagné d'un sorbet et pesto

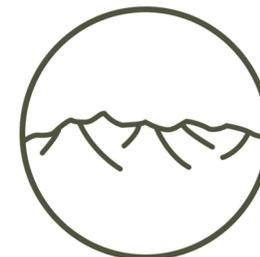
FRAMBOISES – *poivrons*

gaspacho : framboises / poivrons / tagète, émulsion piments et glace au lait de Ribot de chèvre

✓ MENU VÉGÉTAL – *aux produits du jardin*

une succession entièrement végétale de 5 services selon les produits de saison cueillis par notre équipe de maraîchage directement dans le jardin du Domaine. Lieven s'inspire au quotidien du cycle naturel de notre ferme agro-écologique.

145 € / pers





JARDIN EN PERMACULTURE
DOMAINE DE MANVILLE

ENGAGEMENTS [vrijheid]

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 sur Instagram @laupihodomainedemanville

L'AUPIHO

DOMAINE DE MANVILLE

Voici ma proposition culinaire avec la liberté de créer votre menu selon mes plats rythmés par les saisons et notre jardin. Suivez vos envies avec cette carte évolutive entre cuisine du terroir et mes origines flamandes !

Lieven Van Aken



LIBERTÉ [vrijheid]

vous laisser le choix de composer votre propre menu de 2 à 4 services

CONFIANCE [vertrouwen]

vous faire guider par le menu en 5 services de Lieven selon ses préférences du moment

PROXIMITÉ [nabijheid]

vous proposer des produits issus de notre ferme agro-écologique à nos petits producteurs

2 services
60€ / pers

déjeuner
uniquement

3 services
87€ / pers

4 services
110€ / pers

5 services
145€ / pers

Surprise

