



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.

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.

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

Pastèque, compotée d'abricot,
Romarin et piment vert.

La pêche - pochée,
Verveine et câpres.