

L'AUPIHO
DOMAINE DE MANVILLE



Dîner de Noël

—

Canapés pour l'apéritif

Gelée de pigeon à l'anis,
noisettes et brandade de loup

Homard bleu ivre,
fenouil braisé à l'estragon et graines de coriandre

Cardes, au safran et moules

Saint-Jacques, la noix grillée,
sauce Dugléré moderne

Poularde de Bresse rôtie aux fines herbes,
châtaignes au jus et truffe noire de Provence

Mandarine d'Aureille en sorbet,
mâche et thym citron

Chocolat fumé en chaud-froid,
poire pochée et truffe noire de Provence

225€ par personne

DOMAINE DE MANVILLE

L'AUPIHO
DOMAINE DE MANVILLE



Christmas Dinner

—

Canapés for the aperitif

Pigeon jelly with anis,
hazelnuts and wolf fish brandade

Drunken blue lobster,
braised fennel with tarragon and coriander seeds

Cardoons with saffron and mussels

Scallops, grilled,
modern dugléré sauce

Roasted bresse hen with fine herbs,
chestnuts with juice and black truffle from Provence

Aurette mandarin sorbet,
lamb's lettuce and lemon thyme

Smoked chocolate served hot and cold,
poached pear and black truffle from Provence

225€ per person

DOMAINE DE MANVILLE

L'AUPIHO
DOMAINE DE MANVILLE



Dîner du Nouvel An

—

Canapés pour l'apéritif

Blanc-manger de chou-fleur
à la citronnelle, caviar osciètre

Fines carottes glacées au petit lait,
oursins de Galice et carvi

Langoustines de la Méditerranée gratinées,
topinambour et poire

Turbot poché, croûte de seigle
et l'huître spéciale de l'étang de Thau

Gigot d'agneau de lait
rôti aux herbes de la Garrigue,
merveilles au jambon et truffe noire de Provence

Sorbet de yuzu, basilic et cédrat confit

Soufflé Grand Marnier, sorbet chocolat, café

300€ par personne

L'AUPIHO
DOMAINE DE MANVILLE



New Year's Dinner

—

Canapés for the aperitif

Cauliflower blanc-manger with lemongrass,
oscière caviar and pig juice

Glazed fine carrots with buttermilk,
galician sea urchins and caraway

Gratinated mediterranean langoustines,
topinambour and pear

Poached turbot,
rye crust and special oyster from the étang de Thau

Roasted milk lamb
with herbs from the garrigue,
ham wonders and black truffle from Provence

Yuzu sorbet, basil and candied citron

Grand marnier soufflé, chocolate sorbet, coffee

300€ per person