

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.

La seiche noire aux épices, pommes et moules.

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

Les filets de lisette cuits à la flamme, asperges vertes et sauce Cardinal.

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.



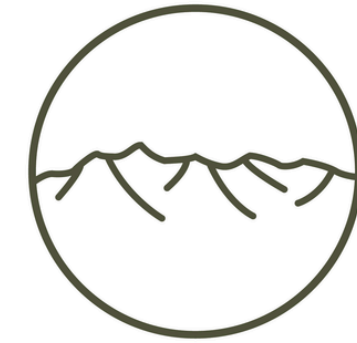
JARDIN EN PERMACULTURE
DOMAINE DE MANVILLE



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

