



Notre salade du jardin,
Petits pois / poulpe de roche / bouillon catalan
et les premières herbes du printemps.

Gelée de pigeonneaux, petits légumes du jardin,
caviar osciètre et rougets du Grau du Roi. Sauce au vin blanc.

L'artichaut Barigoule,
Aigre-douce de mûres sauvages fermentées.
Émulsion aux feuilles d'artichauts torréfiées,
cardamome et jus de champignon.

Pâtes fraîches au blé complet,
Céleri branche, couteaux de mer, palourdes et nasses de Méditerranée.
Quelques fines tranches de poutargue maison et jus de poulet rôti.

Côtelettes d'agneau de lait grillées au feu de bois.
Sauce poulette, oignons doux confits et noisettes du Piémont.

Sorbet mandarine d'Aureille, thym citron et huile d'olive.

Les premières fraises des Alpilles,
Mélisse citronnée et crème double.

Sweet treats

180€ par personne
accord mets et vins : 75€ par personne

LAUPIHO
DOMAINE DE MANVILLE
EASTER MENU

Our garden salad,
Peas / rock octopus / Catalan broth
and the first herbs of spring.

Pigeon jelly, small garden vegetables,
Oscietra caviar, and red mullets from Grau du Roi. White wine sauce.

Artichoke Barigoule,
Sweet-sour fermented wild blackberries.
Emulsion with roasted artichoke leaves,
cardamom, and mushroom juice.

Fresh whole wheat pasta,
Branch celery, razor clams, clams, and Mediterranean sea bass traps.
Some thin slices of homemade bottarga and roasted chicken juice.

Grilled milk-fed lamb chops over wood fire.
Poulette sauce, sweet confit onions, and Piemonte hazelnuts.

Aureille mandarin sorbet, lemon thyme, and olive oil.

The first strawberries from Alpilles,
Lemon balm and double cream.

180€ per person
wine pairing : 75€ per person