

## 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.

Belles langoustines de Bretagne, crues et cuites Shiso rouge et colza.

L'oursin violet, courge et jus épicé.

## Végétal

La betterave, comme une pomme tapée, beurre fumé et jus de figues.

La courge musquée de Provence, cuite comme une viande.

Piccalilli de courge crue et sauce aigrelette au shiso.

La blette, à la provençale et praliné d'amandes.

Le chou-rave rôti aux épices et crème de sherry fino.

Carde kabayaki, truffe noire de Provence.

Supplément de 25€ par personne.

## Plats

Homard bleu grillé.

Jus à la bordelaise, moelle de bœuf et béchamel de topinambour.

Ris de veau roussi, oignons frétillants, jus corsé et mousseline de pomme de terre fumée.

Rissole de pigeon de Sarrians et truffe noire.

Jus de barbouille.

Pour deux convives, supplément de 25€ par personne.

La truite de l'Isle sur la Sorgue, confite à l'huile d'olive.

Sauce Dugleré moderne.

## 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.

Persil du jardin, kiwi, banane.

Praliné de châtaigne, île flottante à l'orange.

Dame blanche, vanille de Madagascar.

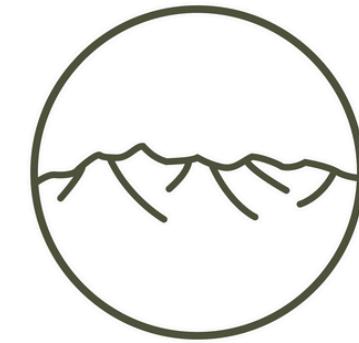


JARDIN EN PERMACULTURE  
DOMAINE DE MANVILLE



## *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.



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*

