

Menu en quatre services

130 €

avec accord mets et vins

Découverte : 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 poireau du jardin cuit en croûte de drêche.
Petite lotte fumée et vinaigrette houblonnée.

Poulpe de roche rôti,
livèche, pomme de terre acidulée et jus de bouillabaisse végétal.

Langoustines, crues et cuites.
Shiso rouge et vinaigrette à l'huile de colza grillée.

Végétal

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

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

L'aubergine confite une nuit, poivron rouge et céleri.

Bouillabaisse végétale, pommes de terre acidulées et livèche.

La courge musquée de Provence, cuite comme une viande.
Piccalilli de courge crue et sauce aigrelette au shiso.

Plats

Filet de rouget-barbet cuit au lard et à l'ail noir.
Seiche aux épices et chou-fleur.

L'agneau de lait grillé, marjolaine et anchois.

Le ris de veau grillé,
les oignons roussis et le jus corsé.

Truite confite à l'huile d'olive.
Sauce dugléré 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.

Framboises de Provence, fleurs de sureau et estragon.

La figue au vin épicé, granité de cassis.

Dame blanche, vanille de Madagascar.



JARDIN EN PERMACULTURE DOMAINE DE MANVILLE

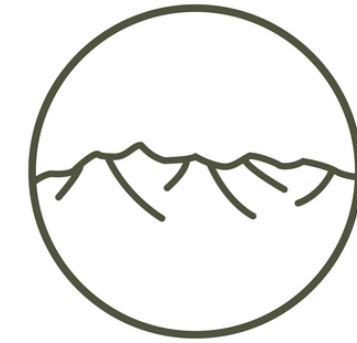


Engagements

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

