

Menu Provence

Entrée, Plat et Dessert 69,00€

Amuse bouche

Entrées

Tortellini de ricotta au safran de la maison

Herbes et citrons de nos Domaines

Salade d' haricots verts de pays

Oeuf poché de la ferme, condiments et sauce Bagna Cauda

Artichauts violets en Barigoule de notre Maraîcher

Coriandre, lard fumé

Risotto Petit Epeautre de l'ami Bertrand

Champignons du moment, petits pois, persil et estragon, jus de rôti

Plats

La pêche du jour aux légumes du jardin

Velouté de petits pois, menthe et basilic

Le mijoté du jour en Provence,*

Un classique de la cuisine bourgeoise

Canette aux saveurs provençales*

Pois chiches de Rougiers, ail des ours et jus aux olives

Porchetta de Lapin *

Risotto d'épeautre, légumes rôtis

(Plat à partager pour 2 pers min, supplément 8€/pers)

Desserts

Fromages de pays

Confiture maison et miel

Mariage du chocolat et Caramel beurre salé

Biscuit chocolat/praliné cacahuètes, glace macadamia

Fraîcheur d'abricots confits au miel de la Loube

Biscuit moelleux amandine et chocolat blanc au thym

Rencontre de la Pistache et de la Framboise

Sur un biscuit daquoise

Entrée 22,00€ - Plat 36,00€ - Dessert 14,00€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Nos menus peuvent évoluer selon la saison et le marché du jour.

*Origine des viandes: toutes nos viandes sont d'origine France ou CE



“Notre cuisine de Provence “
Par Romain Bonhomme
aux fourneaux
Accompagnés de Mathias Dandine

A Partager

Anchoïade de légumes	22,00€
Planche de charcuteries de notre sélection	22,00€
Planche de fromages de notre sélection	22,00€
Panisses de Provence, crème d’olives noires	16,00€



Menu du Baguier

39,00€ par personne
du mercredi au vendredi, midi et soir

Plat + Dessert
Suggestions annoncées
de bouche à oreille par nos maîtres d’hôtel

Menu Minot

23,00€

Un sirop à l’eau
*
Suprême de volaille,*
et sa garniture de saison
*
Une boule de glace, et sa gourmandise

Menu RDV Gourmand

45,00€ par personne

Entrée + Plat + Dessert

Servi le dimanche soir
Menu unique à partager
La carte ne sera alors pas proposée

Prix nets service compris
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.
Nos menus peuvent évoluer selon la saison et le marché du jour
*Origine des viandes: nos viandes sont d’origine France ou CE

