

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 Provence

Entrée, Plat et Dessert 69,00€

Amuse bouche

Entrées

Le Vol au vent aux escargots “du domaine de la Dominette”

Mirepoix de légumes, Mousseline de persil

Asperges Pays au naturel

Sabayon provençal, citrons de “La Baratonne”

La Tartelette de Cèleri rave aux truffes noires

Oignons confits, noisettes, crème de truffe

La brouillade aux truffes noires de Provence (Supplément 10€)

Toti de truffes noires

Plats

Le Grand Aïoli de Provence

Poisson du moment

(possibilité en version végétarienne)

Le mijoté du jour en Provence,

Un classique de la cuisine bourgeoise

Suprême de volaille aux truffes

Jus truffé, mille feuilles de pommes de terre à la truffe et crème de champignons

Desserts

Fromages de pays

Confiture maison et miel

L'Orange givrée et ses oreillettes de Provence

à la fleur d'oranger

Fraîcheur de fraises de La Ste Baume

Biscuit moelleux amandine, Chocolat blanc, Fraises

Oranges en chocolat

Fondant chocolat/orange , ganache montée caramel

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

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

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 sur la route de la Sainte Baume

78,00€ par personne

A partir de 2 personnes

Amuse bouche

Entrée

À choisir parmi les entrées de la carte

Le plat à partager

Epaule d'agneau confite

Farce aux olives, Risotto d'épeautre, Légumes rôtis

Dessert

À choisir parmi les desserts de la carte

Menu Minot

23,00€

Un sirop à l'eau

*

Suprême de Volaille,

Mille feuilles de Pomme de terre

*

Une boule de glace, et sa gourmandise

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