



RESTAURANT LE ART

Matthieu Dupuis Baumal

&

Matthieu, Arnaud, Enzo, Louis, Andria, Madi

Adrien, Mathilde

Jim, Florian

Elise, Romain, Nicolas P., Alexis, Nicolas T., Mathieu



RELAIS &
CHATEAUX

Celui qui incarne “Le château de ma Mère”, vous invite à découvrir son vaste domaine. Ici, se mêlent le patrimoine viticole, la modernité de nos artistes et la dégustation hédonique, dévoilée par la cuisine de notre chef.

C'est avec passion et bienveillance que nos équipes travaillent quotidiennement afin de vous la faire découvrir. Inspiré de ses nombreux voyages, en étroite collaboration avec sa brigade, la mise en valeur de notre terroir et sa priorité avec, comme à son image, une note d'inattendue...

Couleurs et saveurs

TOUS LES SERVICES

135€

LE CÈPE BOUCHON

Muge de Méditerranée, noisettes du Piémont

LA SAINT-JACQUES

Cuite dans le marc de café, navet long vivifié aux agrumes

LE PIGEON FERMIER

Gratiné aux pignons de pin, cuisse confite, sauce Salmis

LE CITRON DE NICE

Huile d'olive, sorbet yaourt

Provence vagabonde

TOUS LES SERVICES

175€

LE SOLOMILLO IBERIQUE

Crème aigrette, caviar Oscière Sturia

LE CEPE BOUCHON

Muge de méditerranée, noisettes du Piémont

LA SAINT-JACQUES

Cuite dans le marc de café, navet long vivifié aux agrumes

LA SOLE DE PETIT BATEAU

Nacrée, piquée à la truffe noire, compression de choux

LE CITRON DE NICE

Huile d'olive, sorbet yaourt

LA POIRE ABATE

Crèmeux amandes torréfiées, chocolat Nyangbo, jus au vinaigre de laurier

Notre fil d'Ariane

UNIQUEMENT LE SOIR

205€

LE SOLOMILLO IBERIQUE

Crème aigrette, caviar Oscière Sturia

LE CEPE BOUCHON

Muge de méditerranée, noisettes du Piémont

L'ORMEAU

Velours de fenouil, fragrance iodée

LA SAINT-JACQUES

Cuite dans le marc de café, navet long vivifié aux agrumes

LA SOLE DE PETIT BATEAU

Nacrée, piquée à la truffe noire, compression de choux

LE PIGEON FERMIER

Gratiné aux pignons de pin, cuisse confite, sauce Salmis

LE CITRON DE NICE

Huile d'olive, sorbet yaourt

LA POIRE ABATE

Crèmeux amandes torréfiées, chocolat Nyangbo, jus au vinaigre de laurier

Remerciements

OMEETERRA
TERRE DE PROVENCE
GOURMAND DE NATURE
AEMME
JA GASTRONOMIE
STURIA
MAISON HUGOU

CINCO JOTAS
CHAMPIMONTAGNE
MARGAIN MARÉE
CÉRÈS
MARIE LUXE
FROMAGERIE LEMARIÉ
VALRHONA
TEA OF THE MOON

Origine des viandes : France, U.E



