



RESTAURANT LE ART

*Matthieu Dupuis Baumal*

*Matthieu Derible*

*&*

Arnaud, Enzo, Louis, Madi, Renzo

Adrien, Rémi

Jim, Florian

Elise, Nicolas P., Nicolas T., Eliaz, Mathilde, Alexis, Mathieu



*Celui qui incarna “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*

EVERY SERVICES | 135€

## CEP MUSHROOM

*Mullet from mediterranean sea, Piedmont hazelnuts*

## SCALLOPS

*Cooked with coffee grounds, turnip and citrus*

## THE PIGEON

*Filet gratinated with pine nuts, candied leg, houmous*

## CHOCOLATE GRANDS CRUS

*Nyangbo cream, oabika and passion fruit*

*Nex prices in euros - Service included*

# Provence Vagabonde

EVERY SERVICES | 175€

## IBERIAN PORK SOLOMILLO

*Sour Cream, Sturia Oscietre caviar*

## CEP MUSHROOM

*Mullet from mediterranean sea, Piedmont hazelnuts*

## SCALLOPS

*Cooked with coffee grounds, turnip and citrus*

## SOLE FROM OUR FISHERMEN

*Low temperature cooking, black truffle, cabbage*

## LEMON

*Olive oil, yogurt sorbet*

## CHOCOLATE GRANDS CRUS

*Nyangbo cream, oabika and passion fruit*

*Nex prices in euros - Service included*

# *Notre fil d'Ariane*

ONLY DINNER SERVICE | 205€

## IBERIAN PORK SOLOMILLO

*Sour Cream, Sturia Oscietre caviar*

## CEP MUSHROOM

*Mullet from mediterranean sea, Piedmont hazelnuts*

## ABALONE

*Fennel mash, iodized juice*

## SCALLOPS

*Cooked with coffee grounds, turnip and citrus*

## SOLE FROM OUR FISHERMEN

*Low temperature cooking, black truffle, cabbage*

## THE PIGEON

*Filet gratinated with pine nuts, candied leg, houmous*

## LEMON

*Olive oil, yogurt sorbet*

## CHOCOLATE GRANDS CRUS

*Nyangbo cream, oabika and passion fruit*

*Nex prices in euros - Service included*

*Thank you*

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

**Meat origin: France, E.U.**



