



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*

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*

## LES GRANDS CRUS DE CACAO

*Crèmeux Nyangbo, mucilage oabika au fruit de la passion*

*Prix nets en euros - Service compris*

# Provence Vagabonde

TOUS LES SERVICES | 175€

## LE SOLOMILLO IBERIQUE

*Crème aigrette, caviar Oscière Sturia*

## LE CÈPE 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 chou*

## LE CITRON DE NICE

*Huile d'olive, sorbet yaourt*

## LES GRANDS CRUS DE CACAO

*Crèmeux Nyangbo, mucilage oabika au fruit de la passion*

*Prix nets en euros - Service compris*

# *Notre fil d'Ariane*

UNIQUEMENT LE SOIR | 205€

## LE SOLOMILLO IBERIQUE

*Crème aigrette, caviar Oscietre Sturia*

## LE CÈPE 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*

## LES GRANDS CRUS DE CACAO

*Crèmeux Nyangbo, mucilage oabika au fruit de la passion*

*Prix nets en euros - Service compris*

# *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



