

# DE LA TERRE À L'ASSIETTE

## Nos viandes & salaisons

Les Vaches du Luberon, Gordes 84220  
Joassan Frères, Revest du Bion 04150  
Le Colombier du Comtat, Sarrians 84260  
Gaec Lou Miss, Meyreuil 13590

## Nos poissons & crustacés de Méditerranée

Les Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue, l'Isle-sur-la-Sorgue 84800  
Côté Fish, Le Grau-du-Roi 30240  
Château Castillonne, Saint-Guilhem-le-Désert 34150

## Nos maraîchers & paysans

Les Paniers de Didier, Cheval-Blanc 84460  
Un Coin de Jardin, Robion 84440  
Roland Tranchimand, Lacoste 84480  
Aux Saveurs des Truffes, Méthamis 84570  
Sandrine Faucou, Vachères 04110  
Patrick Agnel, Bonnieux 84480  
La Ferme Sainte-Cécile, Arles 13200  
Domaine Saint Vincent, Mallemort 13370  
Moulin Dauphin, Cucuron 84160  
Moulin Saint Joseph, Grans 13450  
Cultivateurs de Sens, Ventabren 13122  
Virgile Bourgue, Bonnieux 84480  
La forêt Gastronomique, Forcalquier 04300  
Jerôme Galis, Uchaux 84100

## Nos producteurs de fromages & affineurs

Le Mas Alègre, Gault 84220  
Lou Canesteou, Vaison-la-Romaine 84110

## Nos torréfacteurs

La Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard 13160  
Café Lomi, Le Poët Laval 26160

Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement, c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants afin d'offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique.  
7€ par personne



# LA BASTIDE

Attaché au bonheur simple et aux partages, notre cuisine a le goût vrai d'une pêche,  
d'une cueillette, d'une agriculture paysanne où le temps qui passe modèle et façonne nos assiettes.

Noël Berard et ses équipes

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Prix nets, taxes et service compris.

# MENU MARAÎCHERS

Choux rave de pays en salade, haricots blancs à la coriandre,  
brousse du Rove et coulis d’amande aillé

Légumes de nos maraichers cuits en papillote,  
vierge tiède de tomate green zébra à l'huile de fenouil sauvage

Caviar Baeri affiné, gnocchis « Doria » à l’huile d’aneth,  
beignets d’anguilles  
*Supplément de 32 €*

Céleri croquant à la truffe noire de Méthamis,  
blanquette végétale

Sucrine farcie et grillée à la menthe,  
tomate Roma et pastèque aux aromates

Fromages de Provence

Figue de Bonnieux cuite sous la braise,  
biscuit aux graines de tournesol et sauce yaourt à la marjolaine

Menu à 175 €  
La sélection de notre sommelier 95 €  
L’accord sans alcool 65 €

# MENU LUBERON

De Bastide en Bastide.  
*Depuis New York, le Chef Andrea Calstier s’invite à Capelongue, premier chapitre  
d’un échange entre deux cuisines étoilées guidées par les saisons et le produit.*

**Crevette rouge de Montauk, pêche blanche, tomate et tagète**

Escargots de Roussillon au pastis,  
carotte à la poutargue et estragon du Mexique

Caviar Baeri affiné, gnocchis « Doria » à l’huile d’aneth,  
beignets d’anguilles  
*Supplément de 32 €*

Merlu de Méditerranée grillé, artichaut amer aux palourdes,  
vinaigre de verveine

Pigeon de Sarrians et aubergine cuits en ballotine,  
ketchup de poivron, jus de rôti fumé à la sarriette

Fromages de Provence

Glace à l’olive noire de Nyons, chocolat en textures, olives confites

Menu à 195 €  
La sélection de notre sommelier 95 €  
L’accord sans alcool 65 €