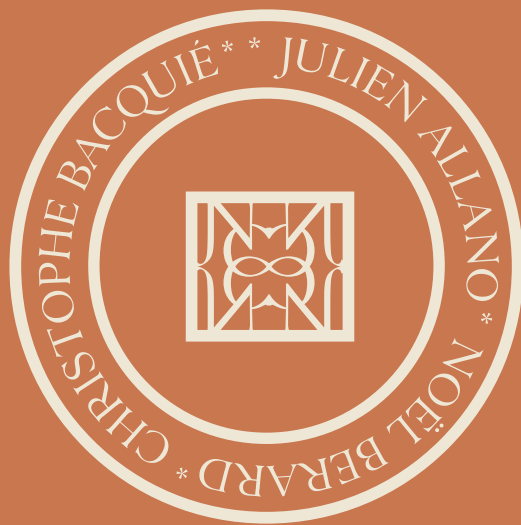




AMUSE-BOUCHE

FACE AU COUCHER DU SOLEIL

Crevette rose du Grau-du-roi dans sa plus simple expression
Pink prawn from Grau-du-Roi, simply prepared

LE MAS LES EYDINS, CHRISTOPHE BACQUIÈ

Tuile de riz de Camargue, mascarpone fumée – seiche snackée
Camargue rice crisp, smoked mascarpone – seared cuttlefish

LE MAS LES EYDINS, CHRISTOPHE BACQUIÈ

Jambon beurre estragon et citron vert
Ham and butter, tarragon and lime

JU-MAISON DE CUISINE, JULIEN ALLANO

Comme une quiche aux herbes et poutargue
Herb and bottarga quiche-style tart

JU-MAISON DE CUISINE, JULIEN ALLANO

Cigarillo croustillant, tapenade d'olive noir de Nyons et figues séchées
Crispy cigar, Nyons black olive tapenade and dried figs

LA BASTIDE, NOËL BERARD

Eau de tomate comme une salade estivale
Tomato water, inspired by a summer salad

LA BASTIDE, NOËL BERARD

MENU EN 6 TEMPS | 6-COURSES MENU

SOUS LES ÉTOILES DE BONNIEUX

L'aubergine et la braise, Velours Caprin, herbes fraîches, caramel de grenade, brioche filante au zaatar
Charred aubergine, silky goat's cheese, fresh herbs, pomegranate caramel, za'atar pull-apart brioche

JU-MAISON DE CUISINE, JULIEN ALLANO

Céleri croquant à la truffe noire de Méthamis, sauce blanquette végétale
Crunchy celery with Méthamis black truffle, vegetable blanquette sauce

LA BASTIDE, NOËL BERARD

Rouget en filet juste raidi, textures de fenouil, jus d'arrête au vin rouge lié au foie et foie gras
Gently seared red mullet fillet, fennel textures, red wine fish-bone jus enriched with foie gras

LE MAS LES EYDINS, CHRISTOPHE BACQUIÈ

Les plumes et les graines, pintade en croute d'épeautre, feuille de figue et réglisse
Feathers and grains – guinea fowl in a spelt crust, fig leaf and liquorice

JU-MAISON DE CUISINE, JULIEN ALLANO

Faisselle de chèvre de l'ami François, sorbet fenouil sauvage-huile de fenouil
Fresh goat's curd from our friend François, wild fennel sorbet and fennel oil

LE MAS LES EYDINS, CHRISTOPHE BACQUIÈ

Glace d'olive noire de Nyons, chocolat en texture et olives confites
Nyons black olive ice cream, chocolate textures and candied olives

LA BASTIDE, NOËL BERARD ET THOMAS CHENAL

QUELQUES DOUCEURS POUR LE PLAISIR DE SE SOUVENIR...