

Nos Entrées

Cannelloni à la ricotta du Tignet

blettes, aubergine à la menthe 65

Epeautre du Mont Ventoux en risotto

safran, bisque de crustacés, calamars, langoustines 65

Le colinot en fine gelée et cébettes

carottes, agrumes, caviar, girofle 60

Nos Plats

Le Saint-Pierre confit au beurre aromatisé

artichaut, oignons rouges, jus de feuilles 70

Le loup croustillant

caperons et pak choï, condiment de brocolis,
jus végétal 70

Le Homard

pommes de terre « Délicatesse »,
graines de coriandre, verveine 90

La volaille « Terre de Toine »

amande, haricots verts, pousses d'épinards et cébettes 80

Le quasi de veau,

romarin, échalotes, tomate, ris de veau, céleri 75

Prix nets en euros, TVA à 10% incluse

Nos Fromages

La grande sélection de fromages affinés sur leurs plateaux 30

« Nous mettons à l'honneur des producteurs locaux, ainsi que des fermiers de divers régions, passionnés par leur activité, ils travaillent dans la pure tradition et également de grands classiques AOP de nos belles régions françaises. »

Nos Desserts

Soufflé verveine du jardin

marmelade de fraises, fraîcheur de citron et huile d'olive 28

Les abricots rôtis

coulis au lait d'amandes fraîches,
romarin, jasmin du domaine 28

Les cerises crues et cuites

crème acidulée aux herbes
glace miel de Provence et coriandre 28

Pétales de chocolat noir 66%

praliné de noix de cajou et Sarrasin,
sauce végétale au Bailey's, glace au lait de Kasha grillé 28

Prix nets en euros, TVA à 10% incluse

Menu de l'Oliveraie

Au déjeuner – Du lundi au samedi

Le mitonné d'épeautre aux crevettes et calamars,
bisque mousseuse de homard au safran

La soupe claire de tomates anciennes, supions et thon rouge,
minestrone de légumes à la provençale,

Emietté de tourteaux au crémeux de corail de homard
enroulé de courgettes à la vinaigrette de fenouil et basilic

~.~

Le loup croustillant
caperons et pak choï, condiment de brocolis, jus végétal

Le veau,
fenouils aux éclats d'olives, glacis d'agrumes du domaine

Le bœuf,
mille feuilles de belle de Fontenay surmonté de champignons, condiment de blettes

~.~

(Demandez notre plateau de fromage, en supplément 30 €)

~.~

Baba aux senteurs de Grasse, agrumes du domaine,
sirop rose Centifolia, chantilly aux baies de genièvre, granité gin-rose Centifolia

Soufflé verveine du jardin, marmelade de fraises,
fraîcheur de citron et huile d'olive

La farandole de cerises crues et cuites, crème acidulée aux herbes
glace miel de Provence et coriandre

Pétales de chocolat noir 66%, praliné de noix de cajou et Sarrasin,
sauce végétale au Bailey's, glace au lait de Kasha grillé

72 €

Prix nets en euros, TVA à 10% incluse

Menu Senteurs

Le colinot en fine gelée et cébettes

carottes, agrumes, caviar, girofles

Cannelloni à la ricotta du Tignet

blettes, aubergines à la menthe

Le Saint-Pierre confit au beurre aromatisé

artichaut, oignons rouges, jus de feuilles

La volaille « Terre de Toine »

amande, haricots verts, pousses d'épinards et cébettes

(Demandez notre plateau de fromage en supplément 30 €)

Les abricots rôtis

coulis au lait d'amandes fraîches, romarin, jasmin du domaine

150 €

Menu Découverte

Laissez-vous charmer par le goût des coups de cœur du Chef
avec des produits ensoleillés déclinés en huit plats...

190 €

Menu Dimanche en fête

Menu composé de 4 plats

Nos Chefs Jacques Chibois & Laurent Barberot réalisent
un menu avec des produits de saison et du moment.

130 €

Prix nets en euros, TVA à 10% incluse