

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

TTR Lunch

*Truite des Hautes-Alpes * aneth * fumée*

Ou

*Huîtres * pomme * anis * kiwi*

*Gambas * carotte * orange*

Ou

*Canette de Challans * céleri * coquille d'œuf * pikachu*

*Brillat-savarin * baies roses * Roquefort * cacao
(suppl. 13 €)*

Ou

*Fromages affinés * Hervé Mons * MOF 2000
(suppl. 25 €)*

*Savon * Marseille*

Ou

*Boule * Noël * surprise*

51 €

Menu servi uniquement le midi (hors week-end et jours fériés)

*Tous nos prix s'entendent taxes et services compris
Tout changement implique un supplément*

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Atypique

*Truite des Hautes-Alpes * aneth * fumée*

Ou

*Huîtres * pomme * anis * kiwi*

*Gambas * carotte * orange*

*Canette de Challans * céleri * coquille d'œuf * pikachu*

*Brillat-savarin * baies roses * Roquefort * cacao*

(suppl. 13 €)

Ou

*Fromages affinés * Hervé Mons * MOF 2000*

(suppl. 25 €)

*Savon * Marseille*

Ou

*Boule * Noël * surprise*

79 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Tous nos prix s'entendent taxes et services compris

Tout changement implique un supplément

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

InsΠration

*Homard * esquimau * céleri * fenouil*

Bouilla Pierre

*Chevreuril * mangue * croissant * poivrade*

*Brillat-savarin * baies roses * Roquefort * cacao*

Ou

*Fromages affinés * Hervé Mons * MOF 2000*

*Galet * marron * cèpe * topinambour*

Ou

*Chocolat * griotte * forêt*

109 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Tous nos prix s'entendent taxes et services compris

Tout changement implique un supplément

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Signature

*Cuisine créative et récréative, ceci est la signature de ma cuisine
avec les meilleurs produits locaux.
M'amuser sérieusement, c'est ma philosophie.
La voici servie en quelques clins d'œil.*

Pierre Reboul

**Flamby **

Papier iodé

**Or noir et or **

Caviar box

**Bouilla Pierre **

Tuber magnatum

** Nature de la Sainte Victoire**

Lièvre à la royale

** Coing coing**

** Chocolat et griotte **

139 €

*Menu servi pour l'ensemble des convives
Tous nos prix s'entendent taxes et services compris*

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

En guise d'apéritif

Le produit brut à déguster simplement, seul ou à plusieurs

*Jambon * Bellota * Huelva * 52 mois*

60 g

35 €

*Caviar * Daurenki Tsar Impérial * Petrossian*

50 g

120 €

Les entrées

*Homard * esquimau * céleri * fenouil*

55 €

*Grenouilles * caviar céleri * Aïgo boullido*

45 €

*Truite des Hautes-Alpes * aneth * fumée*

35 €

*Huîtres * pomme * anis * kiwi*

35 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Les poissons

Bouilla Pierre 60 €

*Loup * feuille d'or * caviar * champagne* 88 €

20 g 130 €

30 g 172 €

40 g 214 €

50 g 250 €

*Gambas * carotte * orange* 45 €

Les viandes

*Chevreuil * mangue * croissant * poivrade* 58 €

*Lièvre à la royale * pamplemousse * kumquat* 125 €

*Canette de Challans * céleri * coquille d'œuf * pikachu* 45 €

*Raviole * truffe d'Alba* 110 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Les fromages

*Fromages affinés * Hervé Mons * MOF 2000* 25 €

*Brillat-savarin * baies roses * Roquefort * cacao* 18 €

Les desserts

*Coing * coing* 25 €

*Chocolat * griotte * forêt* 25 €

*Galet * marron * cèpe * topinambour* 25 €

*Savon * Marseille* 25 €

*Boule * Noël * surprise* 25 €



PRODUITS ET PRODUCTEURS

Nous veillons à respecter les saisons et la primeur de nos produits pour ne sublimer que la quintessence des joyaux reçus quotidiennement. Un grand merci à nos producteurs !

Merci également pour votre sensibilité à leurs efforts.

Pierre Reboul

Jambon Ibérique de Bellota 100% pure race : Juan Pedro DOMEcq à Jabugo. Huelva.Espagne

Œufs fermiers : M. Miollan à Allemagne en Provence (04)

Les légumes bios et les fruits: M.Troupel, GAEC plaine terre à Châteauneuf-les-Martigues (13)

Les grenouilles françaises : M. Patrice François, unique producteur de France, à Pierrelatte (26)

Les poissons de petits bateaux de Méditerranée: M. Yves Berengue, le vivier de Bouc-Bel-Air (13)

Le caviar Daurenki Tsar Impérial : Sébastien, la maison Pétroussian à Paris (75)

Les viandes exceptionnelles : Sélectionnées par la maison Lesage Prestige à Lille (59)

Les beurres : La maison Jean-Yves Bordier à Saint-Malo (35)

Les fromages affinés : Maison Mons, meilleur ouvrier de France (42)

Le safran de Provence : M. Olivier Reboul au Puy-Sainte-Réparate (13)

Herbes aromatiques & fleurs comestibles : GAEC plaine terre à Châteauneuf-les-Martigues (13)

Huiles d'olives : Moulin de Coudoux, fleur d'huile (13)

Les chocolats : Maison Valrhona à Tain-l'Hermitage (26)

Les confitures : La chambre à confiture à Aix en Provence (13)