

# CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

## Atypique

*Saumon Label Rouge en gravlax, tempura d'œufs de saumon Royal*

Ou

*Gambas, jeu de choux, bouillon de jambon*

\*\*\*

*Cabillaud cuit basse température, voile à la vanille, poudre de chorizo,*

*beurre blanc*

\*\*\*

*Bœuf carotte moderne*

\*\*\*

*Le Cheese Chef (suppl. 13 €)*

Ou

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

\*\*\*

*Faux œuf au plat coco, mangue, passion*

Ou

*La poire Belle-Hélène 2018*

72 €

*Menu servi tous les jours de la semaine, midi et soir*

*Tous nos prix s'entendent taxes et services compris*

*Tout changement implique un supplément*

# CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

## InsTraction

### *Asperges vertes de Mallemort*

*Noix de coco et vanille de Madagascar comme un macaron*

\*\*\*

### *Salade Itech et homard breton*

*Jus de carcasse*

\*\*\*

### *Omble Chevalier des sources de l'Archiane*

*Caillou et copeaux de bois*

\*\*\*

### *Veau fermier en croûte de céleriade*

*Vrais et faux petits pois, jus infusé au café*

\*\*\*

### *Camembert au vin rouge*

*Meringue de betterave, salade fumée*

Ou

*Plateau de fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000*

\*\*\*

*Juan vous laisse le choix de ses créations sucrées*

105 €

*Tous nos prix s'entendent taxes et services compris*

*Tout changement implique un supplément*

# CHÂTEAU PIERRE RIOLINE DE LA REBOUL

## Signature

*Voyages, rencontres, expériences...  
Ces plats chargés d'histoires sont sa signature.  
Ses créations culinaires laissent transparaître une partie de lui.  
A découvrir en quelques clins d'œil.*

- \*Salade et homard Itech\**
- \*Papier de sardine\**
- \*Loup en feuille d'or et caviar\**
- \*Grenouilles de Pépé\**
- \* Sorbet Yuzu Vodka\**
- \*La coquille d'œuf\**
- \*Foie gras pomme-mangue-passion\**
- \*Pigeon et bulle de petits pois\**
- \*Ecorce de bois aux senteurs de la Sainte Victoire\**
- \*Le savon de Marseille\**

149 €

*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

\*\*\*

*Jambon Ibérique de Bellota 100% pure race  
Jabugo en Huelva, 48 à 52 mois d'affinage (60 g) 35 €*

## Les entrées

\*\*\*

*Asperges vertes de Mallemort  
Noix de coco et vanille de Madagascar comme un macaron 35 €*

\*\*\*

*Salade Itech et homard breton  
Jus de carcasse 50 €*

\*\*\*

*Grenouilles françaises de Pépé  
Billes de céleri vert 45 €*

# CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

## Les poissons

\*\*\*

### *Omble Chevalier des sources de l'Archiane*

*Caillou et copeaux de bois* 60 €

\*\*\*

### *Loup sauvage de Méditerranée en feuille d'or, caviar Daurenki Impérial*

*Beurre de champagne* 88 €

\*\*\*

*Poisson de la semaine* 45 €

## Les viandes

\*\*\*

### *Veau fermier en croûte de céleriade*

*Vrais et faux petits pois, jus infusé au café* 53 €

\*\*\*

*Filet de pigeon, crumble de pignons* 55 €

\*\*\*

*Viande de la semaine* 45 €

# CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

## Les fromages

\*\*\*

*Plateau de fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000* 25 €

\*\*\*

*Camembert au vin rouge*

*Meringue de betterave, salade fumée* 18 €

## Les desserts

*Le savon de Marseille* 22 €

\*\*\*

*Fraîcheur de pamplemousse et aloe vera,*

*Notes de thé Earl Grey, sorbet gin tonic* 22 €

\*\*\*

*Chocolat et carambar*

*Glace au popcorn* 22 €

\*\*\*

*Desserts de la semaine* 22 €