

CHÂTEAU  
PIERRE DE LA REBOUL  
PIOLINE

## Menu de la fête des mères

(Menu servi pour l'ensemble des convives)

125 €

*Œuf, caviar Daurenki Tsar Impérial Pétroussian et coquille d'huître*

\*\*\*

*Bouille à Pierre 2017*

*Papillote fondante au fromage*

\*\*\*

*Omble chevalier du Diois de Fanny Romezin*

*Terreau de champignons, pickles d'oignons rouges*

\*\*\*

*Pigeon de la Drôme*

*Vrais et faux petits pois de Provence, crumble de pignons*

\*\*\*

*Baguette soufflée au chèvre du Montaignet de Lolotte*

*Salade fumée minute*

\*\*\*

*Fraises de Provence,*

*Basilic et burrata en textures printanières*

*Prix net*

# CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

## Les entrées

*Jambon Ibérique de Bellota 100% pure race,  
Jabugo en Huelva, 48 à 52 mois d'affinage (60 g) 30 €*

\*\*\*

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


\*\*\*

*Boîte de caviar Daurenki Impérial Pétrossian, en deux services 180 €*

\*\*\*

## Les poissons

\*\*\*

 *Loup sauvage de Méditerranée, caviar Daurenki Tsar Impérial Pétrossian,  
beurre de champagne, feuille d'or 80 €*

\*\*\*

*Rouget de Méditerranée et grosses langoustines,  
raviole de chorizo, bouillon de calisson à l'orange 60 €*

## Les viandes

\*\*\*

*Morilles et ris de veau, neige d'asperges et fenouil 70 €*

\*\*\*

*Entrecôte Wagyu australienne,  
fausse frite en parchemin, citron vert confit (250 grammes) 135 €*

# CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

## Les fromages

*Baguette soufflée au chèvre du Montaignet de Lolotte,  
salade fumée minute 18 €*

## Les desserts

\*\*\*

*Fraises de Provence, basilic et burrata en textures printanières 22 €*

\*\*\*

*Fraîcheur de pamplemousse et aloe vera, notes de thé Earl Grey,  
sorbet gin tonic 22 €*

\*\*\*

*Raviole de chocolat noir Valrhona extra bitter 61% et praliné,  
bonbons croustillants aux baies de Timut, oranges amères 22 €*



*Plats signature*