

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 €*

*Forêt noire 2017, biscuit et crémeux extra bitter 61%,
air de griottes, cerise glacée 22 €*



Plats signature