

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

TTR Lunch

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

Ou

*Bouillon d'asperges vertes de Mallemort,
maki de chèvre frais au jambon cru, huîtres pochées*

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

Ou

Pluma de porc ibérique, saucisse et air de boudin

Le Cheese Chef (suppl. 13 €)

Ou

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

Faux œuf au plat coco, mangue, passion

Ou

Black and Brown

51 €

Formule tout compris à 65 €

Comprenant un verre de vin (12cl), l'eau et un café

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

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

*Bouillon d'asperges vertes de Mallemort,
maki de chèvre frais au jambon cru, huîtres pochées*

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

Pluma de porc ibérique, saucisse et air de boudin

Le Cheese Chef (suppl. 13 €)

Ou

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

Faux œuf au plat coco, mangue, passion

Ou

Black and Brown

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 PIOLINE DE LA REBOUL

Signature

*Voyages, rencontres, expériences...
Ces plats chargés d'histoires sont ma signature.
Ses créations culinaires laissent transparaître une partie de moi.
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 sudachi-yuzu**
- *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 €