

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

TTR Lunch

Jeux de melon, copeaux de pata negra

Ou

Tartare de taureau et huîtres de Camargue, crème au wasabi

Aïoli 2018

Ou

Pot au feu de caille

*Saint-Félicien croustillant,
gelée de piment d'Espelette et salade fumée (suppl. 13 €)*

Ou

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

Pêche blanche à l'eau de fraise, air glacé au yaourt à la grecque

Ou

Le Snickers aux fruits de la passion

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

Jeux de melon, copeaux de pata negra

Ou

Tartare de taureau et huîtres de Camargue, crème au wasabi

Aïoli 2018

Pot au feu de caille

Saint-Félicien croustillant

gelée de piment d'Espelette et salade fumée (suppl. 13 €)

Ou

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

Pêche blanche à l'eau de fraise, air glacé au yaourt à la grecque

Ou

Le Snickers aux fruits de la passion

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 RIOLINE REBOUL

InsΠration

Salade de tomates moderne

Sole de méditerranée aux agrumes et à la vanille de Tahiti

Coulant inversé de pommes de terre

Suprême de poulet de Bresse aux herbes fraîches

Jeu de maïs

Saint-Félicien croustillant

Gelée de piment d'Espelette et salade fumée

Ou

Plateau de fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000

Fraîcheur de pamplemousse et aloe vera,

Notes de thé Earl Grey, sorbet gin tonic

Ou

L'After Eight

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 PIOLINE REBOUL

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

**Le flamby **

**La sardine **

**La bouilla Pierre **

**Les grenouilles françaises **

**L'or noir et le loup **

** Le maïs **

L'œuf

**Le wagyu **

** Le tube de l'été **

**L'after eight **

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

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

Les entrées

Salade de tomates moderne 35 €

Les grenouilles françaises de Pierrelatte
Spaghetti de céleris et Aïgo boulido 45 €

Jeux de melon, copeaux de pata negra 35 €

Tartare de taureau et huîtres de Camargue,
Crème au wasabi 35 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Les poissons

Sole de méditerranée aux agrumes et à la vanille de Tahiti

Coulant inversé de pommes de terre 60 €

Loup sauvage de Méditerranée en feuille d'or, beurre de champagne

Caviar Daurenki® Tsar Impérial® 88 €

20 g 130 €

30 g 172 €

40 g 214 €

50 g 250 €

Aïoli 2018 45 €

Les viandes

Suprême de poulet de Bresse aux herbes fraîches

Jeu de maïs 53 €

Entrecôte wagyu australien (200 grammes) 125 €

Pot au feu de caille 45 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Les fromages

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

Saint-Félicien croustillant

Gelée de piment d'Espelette et salade fumée 18 €

Les desserts

Fraîcheur de pamplemousse et aloe vera,

Notes de thé Earl Grey, sorbet gin tonic 22 €

L'After Eight

Chocolat Caraïbes 66 %, touche de menthe fraîche 22 €

Le tube de l'été

Poivron, aubergine, framboise 22 €

Pêche blanche à l'eau de fraise,

air glacé au yaourt à la grecque 22 €

Le Snickers aux fruits de la passion 22 €



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 (13)

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)

Le Wagyu japonais : Sélectionnées par M. Olivier Metzger à Paris (75)

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

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

Le fromage de chèvre : Laurence Chaullier, ma copine Lolotte au Montaignet à Meyreuil (13)

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)