

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

TTR Lunch

Truite de Châteauroux-les-Alpes en gravlax, tempura d'œufs de saumon Royal

Ou

*Meringue éphémère sans sucre à la saucisse de Morteau,
sorbet à la moutarde de Meaux, crémeux de gaspacho blanc*

Daurade rôtie, raviole de carotte, beurre de clémentine

Ou

Pintade Label Rouge, jeux de légumes d'hiver

Le Cheese Chef (suppl. 13 €)

Ou

Fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000 (suppl. 22 €)

Faux œuf au plat coco, mangue, passion

Ou

Croustillant extra-bitter Jivara, banane glacée, espuma chocolat chaud

Formule tout compris à 61 €

Comprenant également un verre de vin (12cl) et un café Nespresso

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

Truite de Châteauroux-les-Alpes en gravlax, tempura d'œufs de saumon Royal

Ou

*Meringue éphémère sans sucre à la saucisse de Morteau,
sorbet à la moutarde de Meaux, crémeux de gaspacho blanc*

Daurade rôtie, raviole de carotte, beurre de clémentine

Pintade Label Rouge, jeux de légumes d'hiver

Le Cheese Chef (suppl. 13 €)

Ou

Fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000 (suppl. 22 €)

Faux œuf au plat coco, mangue, passion

Ou

Croustillant extra-bitter Jivara, banane glacée, espuma chocolat chaud

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

Salade Itech et homard du Maine

Jus de carcasse

Saint-Jacques de plongée de Norvège aux cacahuètes

Ravioles de carotte, velouté de châtaignes grillées

Bouille à Pierre

Papillote magique

Filet de chevreuil automne-hiver

Jeu de betterave bio

Mont d'or façon tartiflette

Sorbet roquette vinaigré

Ou

Plateau de fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000

Juan vous laisse le choix de ses créations

95 €

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 REBOUL PIOLINE

TTR

Foie gras des Landes poché

Neige de foie gras, bouillon de choux

Œuf de TTR en feuille d'or, caviar Daurenki Impérial

Sauce poulette citronnée au piment d'Espelette

Grosse crevette carabineros

Carottes de couleur, jus des têtes tomate

Pot au feu de ris de veau et langoustine

Spaghetti de carcasse

Entrecôte Wagyu australienne de Monsieur Metzger

Pommes frites

Les desserts de Juan

Esquimau After Eight à la plancha -196°C

155 €

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 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

*Œuf de TTR en feuille d'or, caviar Daurenki Impérial
Sauce poulet citronnée au piment d'Espelette* 55 €



Bouille à Pierre
Papillote magique 35 €

Boîte de caviar Daurenki Impérial Pétroussian, en deux services 178 €

Foie gras des Landes poché 55 €
Neige de foie gras, bouillon de choux

Entrées de la semaine 28 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Les poissons

Saint-Jacques de plongée de Norvège aux cacahuètes
Ravioles de carotte, velouté de châtaignes grillées 55 €

Grosses crevettes carabineros
Carottes de couleur, jus des têtes tomate 62 €

Loup sauvage de Méditerranée en feuille d'or, caviar Daurenki Impérial
Beurre de champagne 88 €

Poisson de la semaine 35 €



Les viandes

Pot au feu de ris de veau et langoustine
Spaghetti de carcasse 55 €

Entrecôte Wagyu australienne de Monsieur Metzger (250 g minimum)
Pommes frites 140 € *pour 2 personnes*

Viande de la semaine 35 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Les fromages

Plateau de fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000 22 €

Mont d'or façon tartiflette
Sorbet roquette vinaigre 18 €

Les desserts

Cheesecake coing, gel yuzu, sablé feuilletine 22 €

Comme un Bounty, touche de citron vert 22 €

Agrumes d'ici et d'ailleurs dans l'esprit d'un vacherin glacé 22 €

Desserts de la semaine 22 €

Expérience à l'azote

Esquimau After Eight à la plancha -196°C 10 €



Plats signature



PRODUITS ET PRODUCTEURS

Nous veillons à respecter les saisons et la primeur de nos produits pour ne sublimer que la quintessence des bijoux 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 : Guapo à Aix en Provence (13).

Œufs fermiers : M. Miollan à Allemagne en Provence (13).

Les légumes bios : M. Bruno Cayron au Cayre de Valjancelle à Tourves (83).

M.Troupel, GAEC plaine terre à Châteauneuf-les-Martigues (13).

Les fruits : Gusto Market à Marseille (13).

Les langoustines et les st-jacques- : Marie Luxe à le Rheu (35).

Les crevettes carabineros : Société Cérés

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 : M. Olivier Metzger à Paris (75).

Les colverts : Maison Mieral à Montrevel-en-Bresse (01).

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

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

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).

Huile et vinaigre : Huilerie Beaujolaise (69).

Les épices : Madame Karine Blanc, maison Sarabar (13).

Les chocolats : Maison Valrhona à Tain-l'Hermitage (26).

Les confitures : La chambre à confiture à Aix en Provence (13).