

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

TTR Lunch

Salmon Trout Game 2018

Ou

Fraîcheur de concombre et kiwi,

bresaola de fromage frais à la menthe et au citron, bulle rafraîchissante

Pêche de Méditerranée, crémeux de petits pois de Provence à l'estragon, fraises

Ou

Filet de taureau au chorizo,

riz fondant de Camargue, clin d'œil espagnol

Le Cheese Chef (suppl. 13 €)

Ou

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

Pamplemousse et aloe vera, notes de thé Earl Grey, sorbet gin tonic

Ou

Esquimau chocolat, sorbet coco, touche de citron vert

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)

Menu disponible pour les résidents de l'hôtel midi et soir

Tous nos prix s'entendent taxes et services compris

Tout changement implique un supplément

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Atypique

Salmon Trout Game 2018

Ou

Fraîcheur de concombre et kiwi,

bresaola de fromage frais à la menthe et au citron, bulle rafraîchissante

Pêche de Méditerranée, crémeux de petits pois de Provence à l'estragon, fraises

Filet de taureau au chorizo,

riz fondant de Camargue, clin d'œil espagnol

Le Cheese Chef (suppl. 13 €)

Ou

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

Pamplemousse et aloe vera, notes de thé Earl Grey, sorbet gin tonic

Ou

Esquimau chocolat, sorbet coco, touche de citron vert

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

Bavarois de céleri vert et pomme verte

Tartare de daurade de Méditerranée et huîtres de Camargue

Bouilla Pierre 2018

Papillote magique

Omble Chevalier des sources de l'Archiane

Cailloux et copeaux de bois

Strates d'agneau de lait du pays basque Axuria et foie gras frais

Fausses ravioles de pommes de terre, mangue et olives noires, jus infusé au café

Boule de chèvre de Lolotte du Montaignet

En chaud et froid, tortillon et cocaïne à l'huile d'olive de Coudoux

Ou

Plateau de fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000

Juan vous laisse le choix à la carte de ses créations sucrées

105 €

Tous nos prix s'entendent taxes et services compris

Tout changement implique un supplément

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Signature

*Voyages, rencontres, expériences...
Ces plats chargés d'histoires sont ma signature.
Des créations culinaires qui laissent transparaître une partie de moi.
A découvrir en quelques clins d'œil.*

Flamby de foie gras frais, sel de Camargue et piment d'Espelette

**Papier de sardine de Méditerranée **

Bouilla Pierre 2018

Loup en feuille d'or et caviar Daurenki Pétroussian

**Grenouilles française de Pierrelatte **

** Sorbet fruité et Nigori Yuzushu **

La coquille d'œuf d'Allemagne en Provence en surprise

**Wagyu japonais, crème frite au curry, verdure Itech **

Le calisson version exotique

Le chocolat extra bitter, glace vanille-wasabi

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

*Bavarois de céleri vert et pomme verte
Tartare de daurade de Méditerranée et huîtres de Camargue 35 €*

Bouilla Pierre 2018

Papillote magique 38 €

Grenouilles française de Pierrelatte

Billes de céleri vert 45 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Les poissons

Omble Chevalier des sources de l'Archiane

Cailloux et copeaux de bois 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 €

Poisson de la semaine 45 €

Les viandes

Strates d'agneau de lait du pays basque Axuria et foie gras frais

Fausses ravioles de pommes de terre, mangue et olives noires, jus infusé au café 53 €

Foie gras ultra frais pomme-passion 55 €

Viande de la semaine 45 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA RIOLINE REBOUL

Les fromages

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

Boule de chèvre de Lolotte du Montaignet

En chaud et froid, tortillon et cocaïne à l'huile d'olive de Coudoux 18 €

Les desserts

La rhubarbe primavera

Cheesecake, framboises et hibiscus, glace au yaourt à la grecque 22 €

Fleur de calisson

Version exotique, mangue et fruit de la passion 22 €

Le chocolat extra bitter

Ganache tordue au thé noir, touche de banane, glace vanille-wasabi 22 €

Desserts de la semaine 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 DOMEQ 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 Montaiguet 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)