

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Lunch

48 €

Menu servi uniquement le midi (hors week-end et jours fériés).

Soupe fraîche de melon, senteur de calisson

Ou

Ratatouille « Itech »

Aioli moderne

Ou

Filet de taureau de Camargue en croûte de céleri vert,
fleur de courgette à l'estragon mexicain, jeux de légumes

Le Cheese Chef (suppl. 13 €)

Ou

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

Sphère de cheesecake, cerise et verveine, glace au Beaumes-de-Venise

Ou

Toupie chocolat, crèmeux mojito, sorbet extra bitter

**Formule tout compris à 58 € comprenant également un verre de vin (12cl)
et un café Nespresso**

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Relief

69 €

Menu servi tous les jours de la semaine, midi et soir.

Soupe fraîche de melon, senteur de calisson

Ou

Ratatouille « Itech »

Aioli moderne

Filet de taureau de Camargue en croûte de céleri vert,
fleur de courgette à l'estragon mexicain, jeux de légumes

Le Cheese Chef (suppl. 13 €)

Ou

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

Sphère de cheesecake, cerise et verveine, glace au Beauges-de-Venise

Ou

Toupie chocolat, crémeux mojito, sorbet extra bitter

Menu disponible de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30

Prix net

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Empreinte

(Menu servi pour l'ensemble des convives)

95 €

Asperges vertes de Mallemort

Noix de coco et vanille de Madagascar comme un macaron

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 Montaigu de Lolotte

Salade fumée minute

Ou

Fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000

Votre dessert au choix à la carte

Menu disponible de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30

Prix net

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

TTR

(Menu servi pour l'ensemble des convives)

155 €

Œuf, caviar Daurenki Tsar Impérial Pétrossian et coquille d'huître

Rouget de Méditerranée et grosse langoustine

Raviole de chorizo, bouillon de calisson à l'orange

Grenouilles françaises de Pépé

Billes de céleri vert

Morilles et ris de veau

Neige d'asperges et fenouil

Entrecôte Wagyu australienne

Fausse frite en parchemin, citron vert confit

Votre dessert au choix à la carte

After Eight à -196°C

Menu disponible de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30

Prix net

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) 30 €*

Les entrées

*Asperges vertes de Mallemort,
noix de coco et vanille de Madagascar comme un macaron 35 €*

Œuf, caviar Daurenki Tsar Impérial Pétrossian et coquille d'huître 50 €

 *Bouille à Pierre 2017, papillote fondante au fromage 30 €*


Boîte de caviar Daurenki Impérial Pétrossian, en deux services 180 €

 *Grenouilles françaises de Pépé, billes de céleri vert 35 €*

Entrées de la semaine 28 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Les poissons

 *Loup sauvage de Méditerranée, caviar Daurenki Tsar Impérial Pétrossian,
beurre de champagne, feuille d'or* 80 €

*Omble chevalier du Diois de Fanny Romezin,
terreau de champignons, pickles d'oignons rouges* 55 €

*Rouget de Méditerranée et grosses langoustines,
raviole de chorizo, bouillon de calisson à l'orange* 60 €

Poisson de la semaine 35 €

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 €

*Pigeon de la Drôme,
vrais et faux petits pois de Provence, crumble de pignons* 55 €

Viande de la semaine 35 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Les fromages

Fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000 22 €

*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 €

Desserts de la semaine 22 €

Expérience à l'azote

Digestif à -196 °C 10 €



Plats signature

Amis, collaborateurs & fournisseurs

Nous veillons à respecter les saisons et la primeur de nos produits pour ne sublimer que la quintessence de nos bijoux reçus quotidiennement. Un grand merci à eux et merci également de votre sensibilité pour les efforts de nos artistes et artisans.

Pierre Reboul

Jambon Ibérique de Bellota 100% pure race: Guapo à Aix en Provence.

Œufs fermiers : Monsieur Miollan à Allemagne en Provence.

Les asperges : Monsieur Didier Ferreint à Mallemort.

Légumes bio : Monsieur Bruno Cayron au Cayre de Valjancelle à Tourves.

GAEC plaine terre à Châteauneuf-les-Martigues.

Fruits : Gusto Market à Marseille.

Les langoustines : Marie Luxe à le Rheu.

Poissons : Monsieur Yves Berenguer, le vivier de Bouc-Bel-Air.

Les grenouilles françaises: Monsieur Patrice François, unique producteur de France, à Pierrelatte.

Le caviar Daurenki Tsar Impérial : La maison Pétrossian Paris.

Viandes de grandes qualités : Monsieur Olivier Metzger à Paris.

Le pigeon : Monsieur Chabert à Chabeuil.

Beurre aux algues : La maison Jean-Yves Bordier à Saint-Malo.

Le fromage de chèvre : Laurence Chaullier dit Lolotte au Montaiguet à Meyreuil.

Le safran : Monsieur Olivier Reboul au Puy-Sainte-Réparate.

Herbes aromatiques & fleurs comestibles: GAEC plaine terre à Châteauneuf-les-Martigues.

Huiles d'olives et condiments fins : Château Virant/ Château d'Estoublon/ Huilerie Beaujolaise.

Chocolat : Maison Valrhona à Tain-l'Hermitage.

Les confitures : La chambre à confiture à Aix en Provence.