

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Lunch

48 €

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

Huîtres Tarbouriech n°0, jeux d'aubergine, air de champignon, touche fumée

Ou

Profiteroles de chèvre frais du Montaignet et sprat fumé

sorbet roquette

Moules de bouchot du Mont-Saint-Michel / frites, 2017

Ou

Filet de taureau de Camargue, brioche burger, jus au poivre Penja

Le Cheese Chef (suppl. 13 €)

Ou

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

Sphère chocolat extra bitter banane passion, crémeux sésame noir et blond

Ou

Dynamite framboise-litchi-hibiscus

**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.

Huîtres Tarbouriech n°0, jeux d'aubergine, air de champignon, touche fumée

Ou

Profiteroles de chèvre frais du Montaigu et sprat fumé

sorbet roquette

Moules de bouchot du Mont-Saint-Michel / frites, 2017

Filet de taureau de Camargue, brioche burger, jus au poivre Penja

Le Cheese Chef (suppl. 13 €)

Ou

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

Sphère chocolat extra bitter banane passion, crémeux sésame noir et blond

Ou

Dynamite framboise-litchi-hibiscus

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 €

Ratatouille « Itech »

Aïoli moderne de turbot de Méditerranée

Neige de haricots verts

Bouille à Pierre 2017

Papillote fondante au fromage

Côte de veau de Monsieur Metzger

Croûte de câpres, saucisse de maïs, avocat au barbecue

Yoyo de Roquefort et céleri vert

Sorbet roquette

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

TR

(Menu servi pour l'ensemble des convives)

155 €

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

Langouste bretonne

Spaghetti de poivron rouge, croustillant des pattes, jus des têtes tomate et vinaigré

Grenouilles françaises de Pépé

Billes de céleri vert

Ris de veau croustillant au gruë de cacao,

Fleur de courgette à l'estragon, jus épicé

Cannelloni de spaghetti bicolore au foie gras

Artichaut et truffe noire

Votre dessert au choix à la carte

After Eight à la plancha -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

Ratatouille « Itech » 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

Aïoli moderne de turbot de Méditerranée

Neige de haricots verts 55 €

Langouste bretonne

Spaghetti de poivron rouge, jus des têtes tomate et vinaigré 120 €

Poisson de la semaine 35 €

Les viandes

Cannelloni de spaghetti bicolore au foie gras

Artichaut et truffe noire 75 €

Ris de veau croustillant au gruë de cacao

Fleur de courgette à l'estragon, jus épicé 70 €

Côte de veau de Monsieur Metzger

Croûte de câpres, saucisse de maïs, avocat au barbecue 60 €

Viande de la semaine 35 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Les fromages

Fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000 22 €

Yoyo de Roquefort et céleri vert
Sorbet roquette 18 €

Les desserts

La pétanque, air chocolat noir, praliné de Provence, yuzu et citron 22 €

Comme un galet sur le sable, abricot, romarin et amande fraîche 22 €

La pêche, blanche mousseuse, jaune compotée, fraîcheur verveine 22 €

Desserts de la semaine 22 €

Expérience à l'azote

After Eight à la plancha -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.