

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Lunch

48 €

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

Œuf cuisson lente, terreau végétal des sous-bois

Ou

Sprats fumés de Norvège, sphères de carottes

Truite des Hautes-Alpes de Monsieur Faure, galet de la rivière,
mayonnaise chaude au yuzu et galanga

Ou

Travers de porc de M.Metzger à l'orange et au poivre Penja,
saucisse de carotte

Le Cheese Chef (suppl. 13 €)

Ou

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

Finger orange-poire, billes glacées au pain d'épices

Ou

Comme un bounty, touche de citron vert

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

Tous nos prix s'entendent taxes et services compris

Tout changement implique un supplément

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Relief

69 €

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

Œuf cuisson lente, terreau végétal des sous-bois

Ou

Sprats fumés de Norvège, sphères de carottes

Truite des Hautes-Alpes de Monsieur Faure, galet de la rivière,
mayonnaise chaude au yuzu et galanga

Travers de porc de M.Metzger à l'orange et au poivre Penja,
saucisse de carotte

Le Cheese Chef (suppl. 13 €)

Ou

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

Finger orange-poire, billes glacées au pain d'épices

Ou

Comme un bounty, touche de citron vert

Tous nos prix s'entendent taxes et services compris

Tout changement implique un supplément

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Empreinte

(Menu servi pour l'ensemble des convives)

95 €

Tartare de taureau de Camargue et huîtres Tarbouriech n°0 au couteau

Papier argenté

Rouget de Méditerranée en écailles frites

Textures de mini betterave, céleri vert et combava

Bouille à Pierre 2017

Papillote magique

Poitrine de porc de Mayenne de Monsieur Boutier

Airbag de couenne, boudin aérien

Brioche au Saint-Félicien façon burger

Air de salade, gelée au piment d'Espelette

Ou

Plateau de fromages affinés par Hervé Mons, MOF 2000

Votre dessert au choix à la carte

Tous nos prix s'entendent taxes et services compris

Tout changement implique un supplément

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

TTR

(Menu servi pour l'ensemble des convives)

155 €

*Huître Tarbouriech n°0, bulle iodée comme un plongeon dans la mer
Écume de champignon, touche fumée*

*Langoustine bretonne 3/5 au kg
Raviole de carotte et kumquat, bouillon aux agrumes*

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

*Colvert de Sologne
Tourte feuilletée de Gaston, jus truffé*

*Foie gras poêlé pomme-passion
Mouchoir croustillant*

Votre dessert au choix à la carte

Esquimau After Eight à la plancha -196°C

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

*Tartare de taureau de Camargue et huîtres Tarbouriech n°0 au couteau
Papier argenté 35 €*



Grenouilles françaises de Pépé

Billes de céleri vert 45 €



Bouille à Pierre 2017

Papillote magique 35 €

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


Entrées de la semaine 28 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Les poissons

Rouget de Méditerranée en écailles frites
Textures de mini betterave, céleri vert et combava 55 €

Langoustines bretonnes 3/5 au kg
Raviole de carotte et kumquat, bouillon aux agrumes 95 €

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

Poisson de la semaine 35 €

Les viandes

Poitrine de porc de Mayenne de Monsieur Boutier
Airbag de couenne, boudin aérien 55 €

Colvert de Sologne
Tourte feuilletée de Gaston, jus truffé 70 €

 *Foie gras poêlé pomme-passion*
Mouchoir croustillant 55 €

Viande de la semaine 35 €

CHÂTEAU PIERRE DE LA REBOUL PIOLINE

Les fromages

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

*Brioche au Saint-Félicien façon burger
Air de salade, gelée au piment d'Espelette* 18 €

Les desserts

La pomme verte en texture, touche de céleri vert glacé 22 €

Le Snickers au fruit de la passion 22 €

Le cassis, vanille et huile d'olive, quelques figes violettes 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 joyaux reçus quotidiennement. Un grand merci à nos producteurs !

Merci également pour votre sensibilité à leurs efforts.

Pierre Reboul

Les huîtres : Maison Tarbouriech à l'étang de Thau (34).

Jambon Ibérique de Bellota 100% pure race : Guapo à Aix en Provence (13).

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

Le taureau : Alazar et Roux à Tarascon (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 : Marie Luxe à le Rheu (35).

Les poissons de petits bateaux de Méditerranée: M. Yves Berengue, le vivier de Bouc-Bel-Air (13).

Les grenouilles françaises : M. Patrice François, unique producteur de France, à Pierrelatte. (26)

Le caviar Daurenki Tsar Impérial : Sébastien, la maison Pétrossian à Paris (75).

Les viandes exceptionnelles : M. Olivier Metzger à Paris (75).

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

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

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

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).