

La Table d'Hôtes du Domaine au Cœur des Alpilles



Menu : Entrée, Plat, Dessert

A partir de 19H30 - Réservation au minimum 1 jour à l'avance

Vendredi

38 € / personne

L'Artichaut Barigoule du Chef
L'Aïoli, tout simplement
La crème brûlée, lavande de Pays



Samedi

42 € / personne

Le caviar d'aubergine, melon de Pays & pignons de pin
La bavette de Taureaux 51, pommes de terre Camarguaise
& carottes des sables
Le duo de citron en verrine, crumble acidulé

Dimanche

38 € / personne

La moule de Bouchot & maïs grillé, jus de coquillage émulsionné à l'huile d'olive
Les Petits farcis Provençaux
La panacotta, confit d'abricots du Domaine, basilic de St Rémy

