



ULTIMATE | PROVENCE



# MENU

## LES CUVES

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts qui peuvent contenir des traces de certains allergènes. Produits allergènes, consulter l'information disponible à l'accueil.*

*La viande bovine et volaille entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine Europe. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de notre viande auprès de notre Chef.*

# LES CUVES

## MENU DÉCOUVERTE EN 5 SERVICES

95€

### AMUSE - BOUCHE

---

*Langoustine, raviole de poireau, bouillon de tête,  
carotte, gingembre, citron confit*

### ENTRÉE

---

*Espuma cacao, champignons flambés, craquant noisette*

### PLAT

---

*Agneau croustillant, menthe, coriandre, autour du pois chiche*

### FROMAGES

---

*Sélection de fromages affinés*

### DESSERT

---

*Autour du citron, parfum poivre*

# LES CUVES

## MENU DÉGUSTATION EN 8 SERVICES

125€

### AMUSE - BOUCHE

---

*Langoustine, raviole de poireau, bouillon de tête,  
carotte, gingembre, citron confit*

### ENTRÉE

---

*Asperge, parfum de truffe, sabayon café*

### POISSON

---

*Turbot, dattes, pied de mouton, jus de viande corsé*

### VIANDE

---

*Agneau croustillant, menthe, coriandre, autour du pois chiche*

### FROMAGES

---

*Sélection de fromages affinés*

### PRÉ-DESSERT

---

*La pistache, fleur de sel*

### DESSERT

---

*Autour du chocolat, tonka, whiskey*

### MIGNARDISES

---

# LES CUVES

## À LA CARTE

### ENTRÉES

---

<i>Espuma cacao, champignons flambés, craquant noisette</i>	28€
<i>Asperge, parfum de truffe, sabayon café.</i>	32€

### PLATS

---

<i>Turbot, dattes, pied de mouton, jus de viande corsé</i>	46€
<i>Agneau croustillant, menthe coriandre, autour du pois chiche</i>	44€

### FROMAGES

---

<i>Sélection de fromages affinés</i>	28€
--------------------------------------	-----

### DESSERTS

---

<i>Autour du chocolat, tonka, whiskey</i>	24€
<i>Autour du citron, parfum poivre</i>	21€

# CARTE DES VINS

## LES VINS DU DOMAINE

### CÔTE DE PROVENCE

Ultimate Provence, AOP Côte de Provence

36€

## LES BLANCS

### LOIRE

Pouilly fumé « Fine Caillotte »

55€

Pouilly fumé « Prélude » Domaine J.Pabiot

65€

Sancerre « Les Ormeaux » 2020

69€

### BOURGOGNE

Mercurey « Clos Rochette » 2019

92€

Chablis 1er cru William Fèvre 2019

120€

Meursault « Les Clous » 2018

134€

Corton-Charlemagne grand cru 2017 Bouchard Père et Fils

315€

### CÔTE DU RHÔNE

Vacqueras « O pré de Juliette » villa Petra 2018

45€

Condrieux « Les Cassines » 2018

168€

## LES ROUGES

### BOURGOGNE

Beaune du Château 1er cru 2018

95€

Aloxe-Corton 2017 Bouchard Père et Fils

120€

Pommard 1er cru 2016 Bouchard Père et Fils

155€

Beaune 1er cru Enfant petit Jésus 2019

345€

### COTE DU RHÔNE

Crozes-hermitage Thalabert 2017

88€

Crozes-hermitage « Les croix » Vieilles vignes 2019

115€

Côte-rôtie « Esprit de blonde »

150€

### BORDEAUX

Moulin de la Lagune 2015

75€

Sirène de Giscours

135€

*Prix nets affichés, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

# CARTE DES VINS

## VINS DOUX

Sauterne « Carmes de Rieussec » 2016 **135€**

## CHAMPAGNES

Henriot Brut « Souverain» **95€**

Henriot Rosé **115€**

Henriot Blanc de Blanc **125€**

Henriot Millésime 2012 **185€**

Cuvée Hemera 2006 coffret **350€**

Ruinart Blanc de Blanc **440€**

Acqua Panna **9€**

San Pellegrino **9€**

Chateldon **12€**

**Accord met et vins du domaine en 3 couleurs** **35€**

*(1 coupe de champagne et 3 verres de vins de 15cl par personne)*

*Prix nets affichés, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Le contenu de cette carte est susceptible de varier.*