



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 5-COURSE DISCOVERY MENU

**95€**

### AMUSE - BOUCHE

---

*Le homard, syphon parfum agrumes*

*Lobster, citrus-flavoured syphon*

### ENTRÉE

---

*La tomate du jardin, meringue craquante, thym, basilic*

*Garden tomato, crunchy meringue, thyme, basil*

### PLAT

---

*Filet de loup, texture d'artichaut, agrumes*

*Fillet of sea bream, artichoke texture, citrus fruit*

### FROMAGES

---

*Sélection de fromages affinés*

*Selection of mature cheeses*

### DESSERT

---

*Autour du citron, parfum poivre*

*Around the lemon, pepper flavour*

# LES CUVES

## MENU DÉGUSTATION EN 8 SERVICES 8-COURSE TASTING MENU

125€

### AMUSE - BOUCHE

---

*Le homard, syphon parfum agrumes*  
*Lobster, citrus-flavoured syphon*

### ENTRÉE

---

*La tomate du jardin, meringue craquante, thym, basilic*  
*Garden tomato, crunchy meringue, thyme, basil*

### POISSON

---

*Filet de loup, texture d'artichaut, agrumes*  
*Fillet of sea bream, artichoke texture, citrus fruit*

### VIANDE

---

*Filet de bœuf, crémeux carotte, carotte snackée, jus corsé*  
*Fillet of beef, creamy carrot, snacked carrot, spicy jus*

### FROMAGES

---

*Sélection de fromages affinés*  
*Selection of mature cheeses*

### PRÉ-DESSERT

---

*La noisette du Piémont*  
*Piedmont hazelnuts*

### DESSERT

---

*Autour du chocolat, tonka, whiskey*  
*Around chocolate, tonka, whiskey*

### MIGNARDISES

---

# 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

Condrieux « Les Cassines » 2018

168€

### BORDEAUX

Sauterne « Carmes de Rieussec » 2016

135€

## 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€

### 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

## 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€

<b>Accord met et vins du domaine en 3 couleurs</b> <i>(1 coupe de champagne et 3 verres de vins de 15cl par personne)</i>	<b>35€</b>
--	------------

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