



# ULTIMATE RESTAURANT

# À PROPOS D'ULTIMATE PROVENCE

*About Ultimate Provence*



Au cœur de la réserve naturelle de la Plaine des Maures, **Ultimate Provence** incarne l'élégance et l'audace sur **46 hectares de vignes biologiques**. Conçu par le duo d'architectes monégasques **Humbert & Poyet**, notre domaine offre une expérience sensorielle unique.

Si notre passion pour le vin se traduit par une approche viticole innovante notamment avec sa bouteille iconique, sans étiquette, conçues pour être réutilisées en objets du quotidien grâce à notre **partenariat avec Q de bouteilles**, c'est aussi en cuisine que notre engagement se goûte pleinement.

Notre restaurant en terrasse, ouvert midi et soir tous les jours, **célèbre les saveurs de la Provence à travers une carte repensée, audacieuse et raffinée**. Inspirée du terroir local, notre cuisine privilégie **des produits frais, issus de partenariats durables et régionaux** tels que le **Château Saint-Roux** ou la **Fromagerie de Lorgues**. Les **grands classiques de la gastronomie provençale y sont revisités avec créativité**, dans une démarche à la fois éthique et contemporaine.

**Ultimate Provence**, c'est bien plus qu'un domaine viticole : **c'est une invitation à redécouvrir la Provence à travers le prisme du goût, du design et de l'émotion**. Laissez-vous séduire par une expérience épicurienne moderne, où chaque instant célèbre le provençal lifestyle.

*Nestled in the heart of the Plaine des Maures Nature Reserve, **Ultimate Provence** embodies elegance and boldness across **46 hectares of organic vineyards**. Designed by the renowned Monegasque architectural duo **Humbert & Poyet**, our estate offers a truly unique sensory experience.*

*While our passion for wine is expressed through an innovative winemaking approach, most notably with our iconic label-free bottle, designed to be repurposed as everyday decorative objects thanks to our collaboration with **Q de bouteilles**, it is also in our cuisine that our commitment can be truly savoured.*

*Our terrace restaurant, open every day for lunch and dinner, **celebrates the flavours of Provence through a bold, refined, and reimagined menu**. Rooted in the **local terroir**, our cuisine highlights fresh ingredients sourced through sustainable, regional partnerships, such as with **Château Saint-Roux** and **Fromagerie de Lorgues**. Provençal culinary classics are reinvented with creativity, in a way that is both ethical and contemporary.*

***Ultimate Provence** is much more than a wine estate: **it is an invitation to rediscover Provence through the lens of taste, design, and emotion**. Let yourself be seduced by a modern epicurean journey, where every moment celebrates the Provençal lifestyle.*

## ENTRÉES

### Starters



#### BURRATA DI BUFALA CRÉMEUSE <sup>7,12</sup>

Tomates de notre potager, huile d'olive biologique du Château de Berne  
*Creamy buffalo burrata, tomatoes from our vegetable garden, organic olive oil  
from Château de Berne*

18 €

#### VITELLO TONNATO <sup>3,4,6,10,12</sup>

Fines tranches de veau rôti, sauce crémeuse au thon, câpres et anchois  
*Thinly sliced roasted veal, creamy tuna sauce, capers and anchovies. A classic  
from Piedmont, served chilled*

20 €

#### TARTARE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE <sup>4,8,12</sup>

Assaisonnement délicat  
*Mediterranean bluefin tuna tartare, subtle seasoning*

24 €

Prix nets, service inclus. *Net prices, service included.*

## PLATS

### *Main courses*

#### SALADE CÉSAR <sup>1,3,4,7,10,12</sup>

Cœur de romaine, croûtons maison, copeaux de parmesan, sauce anchois-citron  
*Caesar salad, romaine salad heart, house-made croutons, parmesan shavings, anchovy-lemon dressing*

24 €

#### DOS DE CABILLAUD CONFIT À LA PROVENÇALE <sup>4,6,7,12</sup>

Jeunes légumes, émulsion citronnée  
*Confit cod loins provencale-style, young vegetables, lemon emulsion*

32 €

#### POULPE GRILLÉ <sup>2,7,12,14</sup>

Sauce vierge aux herbes, pommes de terre rôties  
*Grilled octopus, herb-infused sauce, roasted potatoes*

29 €

#### VOLAILLE DE BRESSE RÔTIE <sup>7,9</sup>

Légumes de saison de notre potager  
*Roasted Bresse chicken, seasonal vegetables from our vegetable garden*

26 €

#### FILET DE BŒUF ANGUS <sup>7,9</sup>

Jus de viande réduit et frites maison  
*Angus beef filet, reduced meat jus and homemade French fries*

38 €

#### ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE <sup>7,9,11,12</sup>

Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches jus de cuisson  
*Confit of lamb shoulder, mashed potatoes with fresh herbs, served with the cooking juice*

36 €

#### FREGOLA SARDA FAÇON RISOTTO <sup>4,7,9,12</sup>

Jus corsé de poisson de roche méditerranéen  
*Sardinian fregola risotto-style, with a rich Mediterranean rockfish stock*

29 €

Prix nets, service inclus. *Net prices, service included.*

## FROMAGES & DESSERTS

### *Cheese & Desserts*

14 €

#### SÉLECTIONS DE FROMAGES<sup>7</sup>

De la Fromagerie de Lorgues

*Cheese selection, from Fromagerie de Lorgues*

#### MILLE-FEUILLE REVISITÉ<sup>1,3,7</sup>

Pâte feuilletée finement caramélisée, mousseline délicatement parfumée au citron de Menton

*Mille-feuille, lightly caramelised puff pastry, with a mousseline delicately flavoured with Menton lemon*

#### TARTE AU CITRON MERINGUÉE<sup>1,3,7,8</sup>

Fond de pâte sucrée et crème d'amande, crémeux citron intense, meringue italienne délicatement dorée

*Lemon meringue tart, a sweet shortcrust pastry base with almond cream, an intense lemon cream, and a delicately golden Italian meringue*

#### TIRAMISU AU NUTELLA<sup>1,3,5,6,7,8</sup>

Biscuit moelleux aux amandes, éclats de noisettes caramélisées, crémeux au Nutella, mousse mascarpone à la vanille

*Nutella tiramisu, a moist almond biscuit, caramelised hazelnut pieces, Nutella cream, and vanilla mascarpone mousse*

#### PARIS-BREST<sup>1,3,5,7,8</sup>

Chou délicatement garni d'un croustillant praliné, crème onctueuse au praliné

*Nutella tiramisu, a moist almond biscuit, caramelised hazelnut pieces, Nutella cream, and vanilla mascarpone mousse*

Prix nets, service inclus. *Net prices, service included.*



## ULTIMATE RESTAURANT

Laissez-vous tenter par un verre de vin d'Ultimate Provence, pour un accord met et vin avec votre repas.  
*Let yourself be tempted by a glass of wine from Ultimate Provence, for a food and wine pairing with your meal.*