

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, conçue pour être réutilisée 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 ^{7,12}

Tomates de notre potager, huile d'olive biologique de nos domaines
Creamy buffalo burrata, tomatoes from our vegetable garden, organic olive oil from our properties

18 €

VITELLO TONNATO ^{3,4,6,10,12}

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 ^{4,8,12}

Assaisonnement délicat
Mediterranean bluefin tuna tartare, subtle seasoning

24 €



SALADE FRAICHEUR À LA GRECQUE ^{5,7,8,9,10,11}

Mélange légumes et fruits, feta
Mix of vegetable and fruits, feta

22 €

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

Allergènes : 1. Gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poisson 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque 9. Céleri 10. Moutarde 11. Sésame 12. Sulfites 13. Lupin 14. Mollusques
Allergens: 1. Gluten 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soya 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

PLATS

Main courses

SALADE CÉSAR ^{1,3,4,7,10,12}

Sucrine, suprême de poulet, croûtons maison, copeaux de parmesan, sauce anchois-citron
Caesar salad, lettuce, chicken breast, house-made croutons, parmesan shavings, anchovy-lemon dressing

24 €

DOS DE CABILLAUD CONFIT À LA PROVENÇALE ^{4,6,7,12}

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

34 €

POULPE GRILLÉ ^{2,7,12,14}

Sauce vierge aux herbes, caponata
Grilled octopus, herb-infused sauce, caponata

32 €

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI ^{7,9}

Légumes de saison de notre potager, jus corsé aux morilles
Roasted chicken, seasonal vegetables from our vegetable garden, morel jus

28 €

FILET DE BŒUF SALERS ^{7,9}

Jus de viande réduit et frites maison, duxelles de champignons
Salers beef filet, reduced meat jus and French fries mushroom duxelle

38 €

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE ^{7,9,11,12}

Écrasé de pommes de terre à la truffe, jus de cuisson
Confit of lamb shoulder, truffle crushed potatoes, served with the cooking jus

36 €

LINGUINE AU HOMARD ^{1,2,3,4,5,7,9,12,14}

Jus corsé de poissons de roche méditerranéens
Linguine with lobster, with a rich Mediterranean rockfish jus

49 €

Accompagnements

Frites maison, légumes rôtis, salade du potager, purée à la truffe (ou nature)
Homemade french fries, roasted vegetables, lettuce, crushed potatoes, truffle

5 €

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

Allergènes : 1. Gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poisson 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque 9. Céleri 10. Moutarde 11. Sésame 12. Sulfites 13. Lupin 14. Mollusques
Allergens: 1. Gluten 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soya 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

FROMAGES & DESSERTS

Cheese & Desserts

SÉLECTIONS DE FROMAGES ⁷

De la Fromagerie de Lorgues

Cheese selection, from Fromagerie de Lorgues

16 €

PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS ^{1,3,7}

Meringue croustillante, crème mascarpone à la vanille, fruits frais

Meringue, vanilla mascarpone cream, fresh fruits

14 €

ÉCRIN AU CHOCOLAT ^{1,3,5,6,7,8}

Biscuit amande, Croustillant praliné, Mousse chocolat noir grand cru

Almonds biscuit, crunchy praline, grand cru dark chocolate mousse

14 €

TARTE DU JOUR

12 €

CITRON SIGNATURE EN TROMPE L'ŒIL

Délicate coque en chocolat blanc, mousse légère aux zestes de citron et cœur
fondant de citron de Menton

*Delicate white chocolate shell enclosing a light lemon zest mousse with a soft
center of Menton lemon compote*

16 €

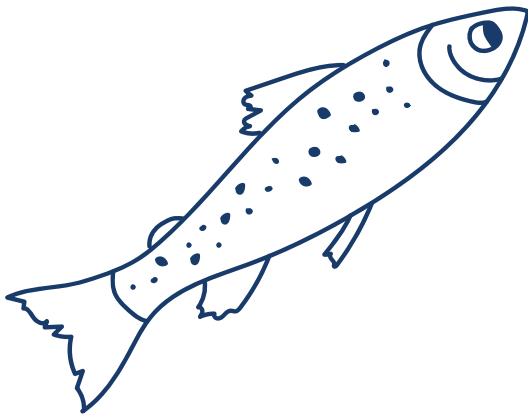
SELECTION DE GLACES

3 boules, scoops

8 €

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

MENU ENFANT



BOISSONS *Drink*

Sirop au choix
Syrup of your choice

PLATS *Main courses*

Filet de poisson du jour
Filet of the fish of the day

Filet ou tenders de poulet
Chicken breast or chicken tenders

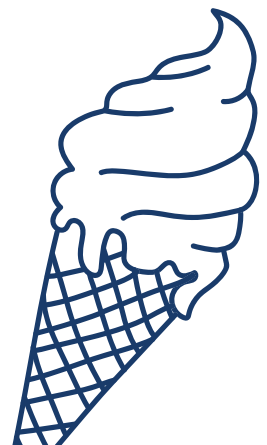
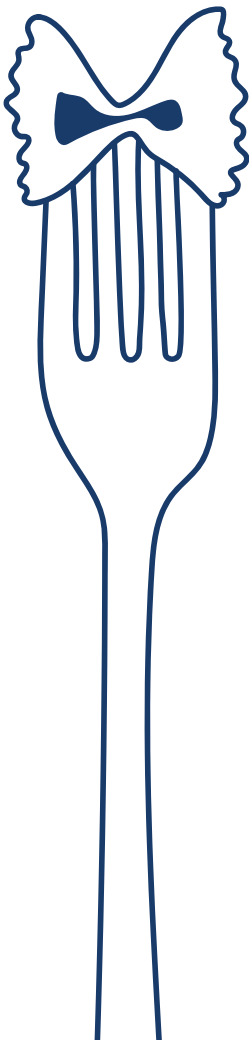
Accompagnements légumes de saisons ou frites maison
Served with seasonal vegetables or homemade fries

Pâtes bolognaises
Pasta bolognese

DESSERTS *Desserts*

Glace au choix :
Chocolat, Vanille, Melon

Ice cream flavors of your choice:
Chocolate, Vanilla, Melon



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

Allergènes : 1. Gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poisson 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque 9. Céleri 10. Moutarde 11. Sésame 12. Sulfites 13. Lupin 14. Mollusques
Allergens: 1. Gluten 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soya 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs



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.