

# Menu Provence

Entrée, Plat et Dessert 69,00€

Amuse bouche

## Entrées

### Tortellini de ricotta

au parfum safran, herbes et citrons de nos Domaines

### Asperges Pays au naturel

Sabayon provençal, citrons de "La Baratonne"

### Artichauts en Barigoule de notre Maraîcher

Artichaut violet, guancial et sa barigoule

### La brouillade aux Asperges Sauvages (Supplément 5€)

Asperges, dés de citrons confits, poutargue

## Plats

### Truite de Printemps aux légumes verts du Jardin

Truite Arc-en-ciel, Purée de fenouil, légumes verts, pignons de pin

### Le mijoté du jour en Provence,

Un classique de la cuisine bourgeoise

### Canette aux saveurs provençales

Pois chiches de Rougier, ail des ours et jus aux olives

### Epaule d'agneau confite

Farce aux olives, risotto d'épeautre, légumes rôtis  
(Plat à partager pour 2 pers min, supplément 8€/pers)

## Desserts

### Fromages de pays

Confiture maison et miel

### Café au lait

Streusel chocolat, ganache chocolat infusée au café et confiture de lait

### Fraîcheur de fraises de La Ste Baume

Biscuit moelleux amandine, chocolat blanc, fraises

### Rencontre de la Pistache et de la Framboise

Biscuit daquoise, crème pistache et framboises

Entrée 22,00€ - Plat 36,00€ - Dessert 14,00€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Nos menus peuvent évoluer selon la saison et le marché du jour

“Notre cuisine de Provence “  
Par Benjamin Cassel et Romain Bonhomme  
aux fourneaux  
Accompagnés de Mathias Dandine



---

## A Partager

Anchoïade de légumes	22,00€
Planche de charcuteries de notre sélection	22,00€
Planche de fromages de notre sélection	22,00€
Panisses de Provence, crème d'olives noires	16,00€

---

## Menu du Baguier

**39,00€ par personne**

du mercredi au vendredi, midi et soir

**Plat + Dessert**

Suggestions annoncées  
de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel

---

## Menu Minot

**23,00€**

Un sirop à l'eau

\*

Suprême de volaille,  
et sa garniture de saison

\*

Une boule de glace, et sa gourmandise

---

## Menu RDV Gourmand

**45,00€ par personne**

Servi le dimanche soir

Menu unique à partager

La carte ne sera alors proposée

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Nos menus peuvent évoluer selon la saison et le marché du jour

