

## 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 Provence

Entrée, Plat et Dessert 69,00€

Amuse bouche

### Entrées

**Le Vol au vent aux escargots "du domaine de la Dominette"**

Mirepoix de légumes, Mousseline de persil

**La Ballotine de fois gras mi cuit**

Compotée à la mûre, Brioche tiède

**La Tartelette de Cèleri rave aux truffes noires**

Oignons confits, noisettes, crème de truffe

**La brouillade aux truffes noires de Provence** (Supplément 10€)

Toti de truffes noires

### Plats

**Le Grand Aioli de Provence**

Poisson du moment

(possibilité en version végétarienne)

**Le mijoté du jour en Provence,**

Un classique de la cuisine bourgeoise

**Suprême de volaille aux truffes**

Jus truffé, mille feuilles de pommes de terre à la truffe et crème de champignons

### Desserts

**Fromages de pays**

Confiture maison et miel

**L'Orange givrée et ses oreillettes de Provence**

à la fleur d'oranger

**La Passion pralinée**

Streusel noisettes, praliné et crémeux fruit passion

**Oranges en chocolat**

Fondant chocolat/orange , ganache montée caramel

**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

---

## 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 sur la route de la Sainte Baume

78,00€ par personne  
A partir de 2 personnes

Amuse bouche

### Entrée

À choisir parmi les entrées de la carte

### Le plat à partager

#### Lièvre à la Royale

Polenta crémeuse, champignons de saison et échalotes rôties

### Dessert

À choisir parmi les desserts de la carte

---

## Menu Minot

23,00€

Un sirop à l'eau

\*

Suprême de Volaille,  
purée de pommes de terre

\*

Une boule de glace, et sa gourmandise

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