

Expérience **GORUMANDE**



A déguster dès votre arrivée



charcuterie, tapenade maison, tomates cerises, mozzarella bufala basilic, olives de notre propriété etc..
LES PLANCHES APÉRITIVES PEUVENT-ÊTRE PRÉPARÉES SANS CHARCUTERIES

Tarif : 35 €

Expérience **CULINAIRE**



Dominique Frérard, un Chef talentueux, une gentillesse naturelle et surtout un talent fou !

Ambassadeur des saveurs du Sud, il vous propose une cuisine sincère, simple et généreuse.

Dans sa longue carrière DOMINIQUE FRÉRARD obtiendra 1 étoile dans le guide Michelin, Maître Cuisinier de France il fût le Chef exécutif du restaurant "**Les trois Forts**" Sofitel Marseille Vieux Port 5 étoiles pendant 28 années.

Il nous fait l'honneur de proposer ses plus fines créations à la carte de notre établissement tout au long de l'année

CHEF ÉTOILÉ



Entrée

Saumon mariné 'gravlax' par nos soins, crème aigrelette au citron et aux herbes, blinis

Foie gras de canard cuit au sel de Camargue et aux épices douces, chutney de figues sèches au vin rouge et aux zestes d'orange, pain toasté

Plat

Sauté de queue de langouste, gnocchis à la pomme de terre, émulsion iodée, strates de choux fleurs

Filet de volaille clouté aux poireaux et à la truffe melanoporum, sauce suprême, écrasé de pomme de terre au diamant noir, déclinaison de légumes.

Dessert

Gâteau Signature en forme de rose, mousse Vanille parfumée à la Rose, compotée de fruits rouges (framboise, myrtille, fraise) Biscuit madeleine, sablé croustillant

MENU : 89 € par Personne

ENTREE / PLAT : 79 € par Personne

PLAT / DESSERT : 79 € par Personne



spiritueux et Vins

CHAMPAGNES :

Champagne d'un producteur de père en fils que nous avons sélectionné rigoureusement :

BRUT BLASON VERT : 75 €

Champagne racé, gourmand. Une bouche ample et crémeuse avec une véritable explosion de notes fruitées subtilement relevées par une touche d'agrumes. Fraîcheur, finesse et fruité pour ce champagne de toutes les occasions.

Champagne Ruinart Brut : 119 €

Champagne Ruinart Rosé : 189 €

Champagne Ruinart Blanc de Blancs : 199 €

Champagne Dom Ruinart Blanc de Blancs 2010 millésime d'exception, élu meilleur champagne au monde en 2022 : 459 €

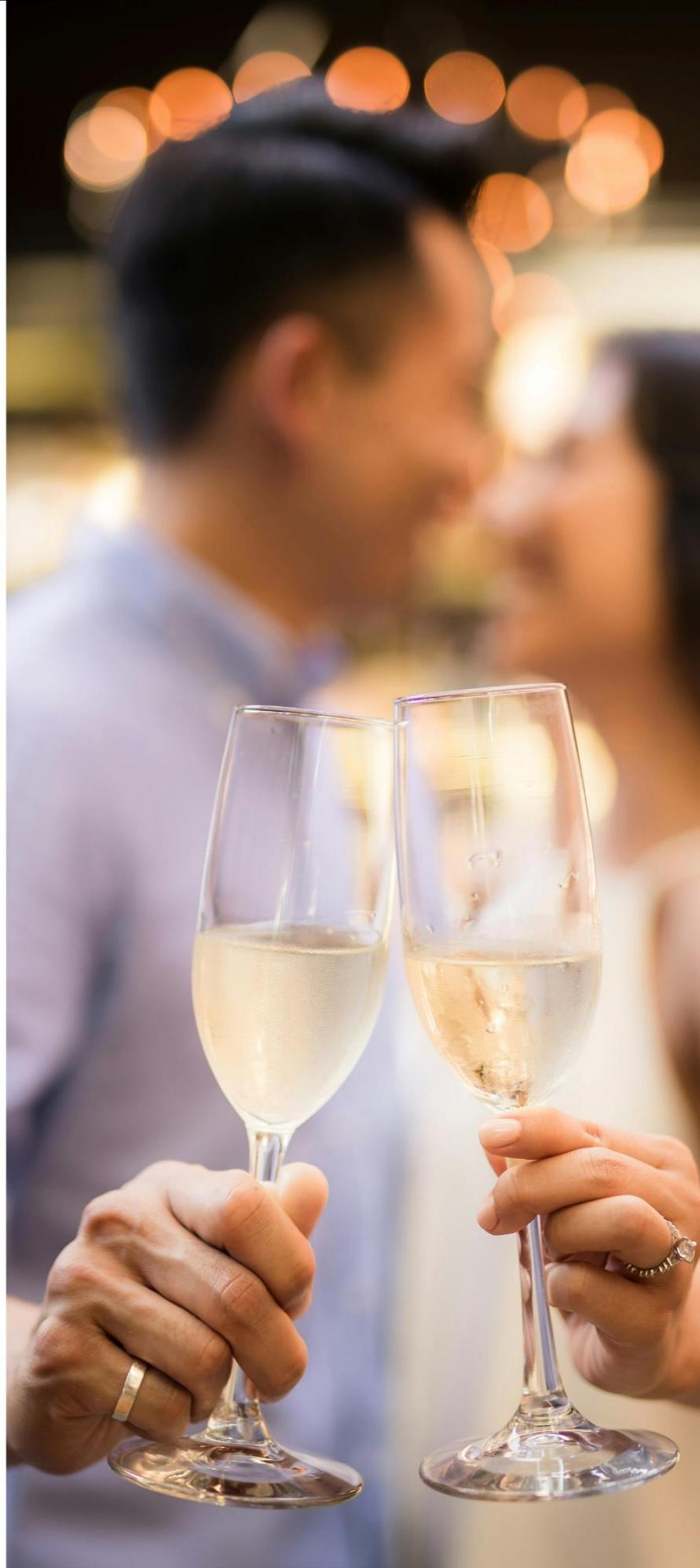
VINS :

Pour les amoureux de cépages et leurs variétés nous avons sélectionné une carte d'exception . Notre cave privatisée pour vos palais exigeants vous offrira des émotions innoubliables.



Aux esthètes souhaitant pousser l'expérience gustative jusqu'au raffinement absolu nous avons le privilège, avec notre partenaire KAVIARI de vous proposer: " l'accord parfait " caviar + cépage de votre choix.

**Cette prestation peut vous être servie en chambre dès votre arrivée accompagnée de quelques mets.



P'tit Dej ! GOURMET

PETIT DEJEUNER SERVI POUR 2 PERSONNES MINIMUM

FORMULE DE BASE NON MODIFIABLE **17,50 € par pers**

(tout supplément sera facturé)

1 BOISSON CHAude AU CHOIX

Café Maragogype (grand cru Nicaragua)

café doux et gourmand avec une saveur délicate (Torréfacteur La tasse aux Arômes)

Café au lait (Lait fermier, la Tour de Franque)

Chocolat chaud (Chocolat Bio, Côte d'ivoire ou Togo, Lait fermier)

Thés MARIAGES FRÈRES (vert, noir ou blanc)

Lait fermier chaud ou froid

Infusion thym ou verveine

ORANGES PRÉSSÉES À LA MINUTE

VIENNOISERIES : Pain au chocolat ou croissant
& PAIN ARTISANAL D'EXCEPTION

Beurre AOP, confitures maisons réalisées par nos soins

OPTIONS PETIT DÉJEUNER POUR 2 PERSONNES MINIMUM

(Formule non interchangeable)

Oeufs bio brouillés, bacon, salade verte **15 € par pers**

Jambon blanc bio (Charcuterie artisanale Le Pâturage) & Fromages
(Collection LAETITIA GABORIT MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE) **15 € par pers**

Salade de Fruits (Différente selon saison) **8,50 € par pers**

Yaourts fermier (La tour de Franque) & 1 oeuf coque **6 € par pers**

SUPPLÉMENTS PETIT DÉJEUNER

Miel de Lavande **3 €**, Expresso **2,5 €**, Café double **4,5 €**, Café au lait **4,5 €**,
Chocolat Chaud **5 €**, Lait chaud ou froid **4 €**, Thé MARIAGES FRÈRES **4,5 €**, Infusion **3,5 €**.

DOSETTE CAFÉ POUR MACHINE EXPRESSO **2 € Pièce**