



PIERRE REBOUL

LA TABLE

EVEIL AU SUD

3 ACTES (Le midi du mardi au vendredi)

Une parenthèse lumineuse en trois temps, où chaque assiette célèbre la fraîcheur des collines, des vignes et des oliviers.

89 € / pers. (standard ou veggie)

Accord mets & vins ou boissons sans alcool (+35 € / pers.)

REGARD EN PROVENCE

4 ACTES

Une composition en quatre mouvements, pour explorer des accords inattendus et des créations inspirées, alliant les couleurs vibrantes du Sud et les textures nobles de la région.

129 € / pers. (standard ou veggie)

Accord mets & vins ou boissons sans alcool (+50 € / pers.)

ODYSSEE EN LUMIERE

6 ACTES

Un voyage culinaire en six actes, où chaque plat capte la lumière unique du Sud et dévoile la profondeur des saveurs authentiques de son terroir.

179 € / pers. (standard ou veggie)

Accord mets & vins ou boissons sans alcool (+80 € / pers.)

A LA CARTE

(Uniquement le midi du mardi au samedi)

ENTREES

L'OMBLE CHEVALIER 42 €

Cuisson à la cire d'abeille, asperge verte de Mallemort

LE JARDIN. PRINTANIER 45€

Morilles farcies, mousse petit pois menthe et son terreau aux champignons

CELERI NOIR 25€

Glace céleri liveche, croustillant de poire

LE FOIE GRAS MAISON "SOULARD" ET PASSION 45€

Pommes, mangues, olives noires

PLATS

LA BOUILLE A PIERRE 65€

La soupe aux poissons de roches, aioli aux notes d'agrumes

LE BŒUF WAGYU (120 G) 95€

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES 60€

En quatre cuisson différentes

FROMAGE ET DESSERTS

LA MANIGODNE 25€

Fromage de vache au lait cru en différentes textures

LES VANILLES DANS TOUS LEURS ÉTATS 25€

Un voyage de Tahiti à Madagascar

LE CHOCOLAT GUANAJA 70% ET LE POIVRE VOATSIPERIFERY 25€

Croustillant glacé, poivres, chocolat, banane