

*“L’Aupibo, les Alpilles en Provençal.
Une terre qui nous est chère et que nous avons
plaisir à vous faire découvrir.”*

Lieven Van Aken

**PROMENADE EN PROVENCE
WALK IN PROVENCE**

5 ETAPES*- 7 ETAPES** - 9 ETAPES

87€ 110€ 145€

5 STEPS*- 7 STEPS** - 9 STEPS

87€ 110€ 145€

COMPRESSEE DE MULLET AUX BETTERAVES, POIVRE BATAK ET POUTARGUE, *

MULLET COMPRESSES WITH BEETS, BATAK PEPPER AND POUTARGUE

LES GAMBONS ECARLATES GRILLES*

Rhubarbe et hibiscus.

GRILLED SCARLET GAMBONS, RHUBARB AND HIBISCUS

FILETS DE SOLE GRILLES*

Cèpes rôtis à l’algue poivrée et cresson, Jus de citron infusé aux bourgeons de pin,

Émulsion de cèpes et beignet de crevettes « Un souvenir de Belgique »

SOLE GRIDS, ROASTED MUSHROOMS WITH PEPPERY SEAWEED AND WATERCRESS

LEMON JUICE INFUSED WITH PINE BUDS, MUSHROOM EMULSION AND SHRIMP FRITTER

"A MEMORY OF BELGIUM"

LA BELLE LANGOUSTINE ROTIE EN CARAPACE

Farcie de ris de veau, salade d’herbes piquantes et limon médical

Ragoût de cochon, foie gras et champignons sauvages

THE BEAUTIFUL ROASTED LOBSTER IN CARAPACE STUFFED WITH VEAL SWEETBREADS, HOT HERB SALAD AND MEDICAL SILT
PIG STEW, FOIE GRAS AND WILD MUSHROOMS

LE LOUP A LA BARIGOULE.

Artichaut farci et Safran de Provence. **

THE SEA BASS HAS BARIGOULE, STUFFED ARTICHOKE AND SAFRON OF PROVENCE

LE LAPIN FERMIER AUX ALGUES ET MOULES DE CARTEAU *

Sautée de girolles au vinaigre d’houblon et jus de lapin à la moutarde

THE FARMER RABBIT WITH SEAWEED AND CARTEAU MUSSELS Sautéed girolles with hop vinegar rabbit juice with mustard

HERVE FONDANT, MOUSSE DE CHOUX RAVES ET NOIX,

CHASSELAS MARINES AUX VINAIGRE DE VIN**

MELTING HERVE, RAVE CABBAGE MOUSSE AND WALNUTS,
CHASSELAS MARINES WITH WINE VINEGAR

Ou/or

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES DE LOU CANESTEOU

OUR TROLLEY OF CHEESES.

LA TARTE FINE CHOCOLAT

THE FINE CHOCOLATE PIE

SOUFFLE PISTACHE SICILE, *

Figue et sorbet hibiscus.

CARAMEL PEAR BREATH, ESPUMA PRALINE, PECAN, PEAR SORBET

SAVARIN LIMONCELLO

Crémeux Tahiti sorbet bergamote

LEMOND FLAVOR SAVARINCREAMY VANILLA, BERGAMOT SORBET

Nos plats ainsi que les produits travaillés par nos équipes

Sont élaborés dans le respect de la nature et dans le cadre d’un développement local et durable

Our dishes as well as the products worked by our teams

Are developed with respect for nature and within the framework of local and sustainable development

LIEVEN VAN AKEN Chef | FRÉDÉRIC NÉCHAOUNI Chef Pâtissier

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.