

L'AUPIHO

DOMAINE DE MANVILLE

Inspirations flamandes au cœur des Alpilles

PAR LIEVEN VAN AKEN

*Une table étoilée qui s'accorde avec la nature et les producteurs locaux
partageant les mêmes valeurs du vivant. C'est toute la volonté et l'esprit
d'une gastronomie durable qui s'exprime de la terre à l'assiette.
Les légumes bio de la ferme agro-écologique du Domaine viennent
composer les plats de la carte de L'Aupiho.*

En trois services 87€

En quatre services 110€


Signé Lieven en cinq services 145€

Pour l'ensemble des convives

LES ENTRÉES

Langoustines de casiers rôties au thym citron.
Jeune Sucrine compressée à l'estragon

Transparence de Sériol et Chinchard fumé,
Citron brûlé, jus corsé d'oignons.
Sur le côté salade d'haricots verts,
Oignons et gelée d'arêtes en escabèche

 Les tomates du maraîcher en trois temps.
Accompagnées de coriandre, combawa et livèche

Salade de pistes farcies aux huîtres de Camargue.
Accompagnée d'un velour de rouget Bardé,
Avocats, agastache anisée


LES PLATS

Le thon rouge saisi, épinards éléphant, ail noir.
Bouillon à la sardine.

Le filet de Saint-Pierre confit à l'huile de roquette.
Caviar Oscietre, noisettes, artichauts,
Beurre d'arêtes.

La selle d'agneau des Alpilles,
Cuite dans sa peau croustillante.
Beurre d'herbes séchées, tapenade d'algues.
Pommes de Terre cuites, jus de peau et poutargue.

Le cochon du Mont Ventoux mûré.
Petits pois/carottes relevés à la Capucine, jus gras.

La courgette
Cuite comme une tarte Mirliton aux olives
Condiments tomate/melon 

Notre sélection de fromages

(Sélection de chèvres et brebis des Alpilles, affinage de nos fromages par Lou Canestou)

22€

NOS DOUCEURS

CREATION DU CHEF PATISSIER FREDERIC NECHAOUNI

Le citron
Spéculos/pignons de pin

Gavotte à la chicoré
Glace café grillé/confit de yuzu

Abricot/noisettes/Kalamansi

Le chocolat/myrtilles/cassis
Sorbet au thé

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.

MERCI

A TOUT NOS PARTENAIRES

UN GRAND MERCI A NICOLAS PORCHER NOTRE MARAICHER.
LEGUMES ET HERBES AROMATIQUES DE NOTRE FERME AGRO-FORESTIERE

PRODUITS DE LA MER

OLIVIER MAUREAU, pêche locale, St. Etienne de Grés
KAVIARI, caviar, Paris
PEIXOS DE PALAMOS, Barcelone

NOS VIANDES

MR.ET MME. CELERIN, Colombier Du Contat, Pigeon, Sarrians
MR.LODY PIERRE, Boucherie Cantini Flandin, Marseille
ALPHONSE DE MEIS, L'escargot des Alpilles

COTÉ TERRE

MR PIERRE, champignons
MME & MME PONCE & DORADOET PLANTIN
LES AGRUMES "BACHES", EUS
XAVIER ALAZARD, Le carré des huiles, Maussane
ANTHONY WANKO, DECOUPE'FRAIS, Rognonas
SYLVAIN ERHARDT, toutes les variétés d'asperges vertes et fraises de Provence
SEBASTIEN COUDRAY, asperges blanches et fruits de saisons du Vaucluse

LES PATURAGES

LA FROMAGERIE- « LOU CASNESTOU », VAISON la Romaine
VIRGINIE & SYLVAIN GILLET, fromages de chèvre, « Aureille »

*Nos préparations culinaires contiennent des produits allergènes,
Ces informations sont à votre disposition auprès du personnel de service.
Nos viandes sont élevées et préparées en France.*

Lieven van Aken