

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 deux services 60€
uniquement pour le déjeuner

En trois services 87€


En quatre services 110€

Signé Lieven en cinq services 145€
pour l'ensemble des convives

LES ENTRÉES

L'Huitre au vert,
Mouillettes aux herbes de Provence,
Caviar gros grains

Asperge blanche du Vaucluse,
Cuite en croûte de drêche
Petite lotte fumée/vinaigrette houblonnée

 Asperges vertes, mandarine, fourme de Montbrison
Asperges vertes cuites à l'étuvée au beurre de zestes,
vinaigrette mandarine, thym citron, cromesquis de fourme
de Montbrison

Squille, betterave, caviar Oscietre
La squille en tartare, betterave cuisinée
en plusieurs textures

LES PLATS

Le thon rouge saisi, épinards éléphant, ail noir.
Deux poissons bleus, à la Florentine bouillon d'arrêtes grillées

Artichauts / homard / mélisse / corail de homard.
Petits artichauts glacés au corail de homard et mélisse citronnée,
médaillon de homard grillé et taureau séché

Pigeonneau fermier simplement rôti au romarin.
Carottes cuisinées au sarrasin/vanille,
Ragoût de petits pois à l'estragon, sauce salmis
Sur le côté : fricadelle aux cuisses de pigeon,
jus de racines réduit

Ris de veau / œufs de poisson / algues / langoustine
Le cœur de ris de veau grillé, jus de chou fermenté aux œufs de
poisson fumés, tartare d'algues, voile de langoustine

«Le ciel et la terre »



Pomme de terre/pommes/céleri rave/livèche.
Bouillabaisse végétale et rouille au safran

Notre sélection de fromages

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

22€

NOS DOUCEURS

Malt / lait de chèvre / fraises Gariguettes
1^o confiture de malt / sorbet yaourt / fraises nature
2^o tartelette / fraises fermentées / brousse de chèvre

Gavotte à la chicorée
Glace café grillé / confit de yuzu

Clémentine de Jamaïque / abricot / marjolaine
Sorbet chocolat et cardamome verte

« Dans l'idée d'une dame blanche »
Ail noir / artichauts torréfiés / verveine

MERCI

A TOUS NOS PARTENAIRES

UN GRAND MERCI A NOTRE MARAICHERE
LEGUMES ET HERBES AROMATIQUES DE NOTRE FERME AGRO-ECOLOGIQUE

PRODUITS DE LA MER

OLIVIER MAUREAU, pêche locale, St. Etienne de Grés

KAVIARI, caviar, Paris

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

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