

Le Champ des Lunes...

Le chef et son équipe sont heureux de vous accueillir au Domaine de Fontenille.

*Michel Marini vous propose une cuisine provençale résolument moderne et centrée sur le produit : **respect des saisons, mise en valeur du terroir du Luberon** en relation privilégiée avec **notre potager**.*

*La carte des vins est particulièrement concentrée sur **les vins du Rhône**. Nous proposons également les appellations incontournables des autres régions. **Petits producteurs** « coups de coeur » côtoient les **références rares** et certains **millésimes prestigieux**.*

Sous un air de Provence...

Menu 128 euros

Tomates de Collection

La tomate Green zébra en tartare,
fleur de sel et huile d'olive,
La tomate Ananas pressée en jus.
La tomate Cœur de Bœuf en sorbet.

Langoustines Royales

Juste cuites au thym citron,
condiment oignon et mangue à la coriandre,
bouillon de pince parfumé aux agrumes.

Loup de Méditerranée

Cuit en feuille de figuier et graines de fenouil,
girolles, amandes fraîches et olives noires.

Agneau de lait

La selle rôtie aux herbes de nos collines,
connelloni de courgette violon au chèvre frais,
jus aux olives noires, tomates sèches et basilic.

Fromages

Kyrielle de fromages de chèvre du pays
affinée par Josiane Deal, M.O.F 2004
(Supplément 16€)

Récolte de fraises remontantes

En marmelade et fine gelée,
mousse légère à la vanille,
meringue poivrée et sorbet fraise.

Chocolat grand cru « Nyangbo »

Crémeux à la fève de tonka,
Opaline, biscuit et sorbet cacao.

Promenade dans la Garrigue

Menu 88 euros

Artichaut de Provence

Confit à l'huile d'olive du Domaine,
lié à une pâte d'anchois et noisettes torréfiées,
chips et feuille d'artichauts.

Cuisses de Grenouille

Poêlées aux épices tandoori,
girolles et biscuits d'ail rose,
jus d'herbes du potager.

Lapin de clapier

Rôti aux péquillos, saucisse de poulpe fumé,
purée de pois cassés à l'huile de courge,
bouillon de fleurs de capucine de notre jardin.

Fromages

Kyrielle de fromages de chèvre du pays
affinée par Josiane Deal, M.O.F 2004
(*Supplément 16€*)

Glace infusée à la farigoule

Poudrée de cacao amer,
sauce au chocoat grand cru et fleur de thym.

L'envie à la carte

Les Entrées

Tomates de Collection

La tomate Green zébra en tartare,
fleur de sel et huile d'olive,
La tomate Ananas pressée en jus.
La tomate Cœur de Bœuf en sorbet.

28 euros

Cuisses de Grenouille

Poêlées aux épices tandoori,
girolles et biscuits d'ail rose,
jus d'herbes du potager.

36 euros

Artichaut de Provence

Confit à l'huile d'olive du Domaine,
lié à une pâte d'anchois et noisettes torréfiées,
chips et feuille d'artichauts.

32 euros

Langoustines Royales

Juste cuites au thym citron,
condiment oignon et mangue à la coriandre,
bouillon de pince parfumé aux agrumes.

58 euros

L'envie à la carte

Les Poissons

Rouget de Méditerranée

En fine croûte de pain de mie, aïoli léger, confit de tomates au gingembre et basilic.

45 euros

Loup de Méditerranée

Cuit en feuille de figuier et graines de fenouil, girolles, amandes fraîches et olives noires.

48 euros

Homard bleu de Bretagne

Rôti au beurre de crustacé, cébettes grillées, petits pois, condiment citron. Jus de têtes rafraîchi à la verveine.

69 euros

Les Viandes

Agneau de lait

La selle rôtie aux herbes de nos collines, connelloni de courgette violon au chèvre frais, jus aux olives noires, tomates sèches et basilic.

48 euros

Lapin de clapier

Rôti aux péquillos, saucisse de poulpe fumé, purée de pois cassés à l'huile de courge, bouillon de fleurs de capucine de notre jardin.

38 euros

Canard Sauvage

Rôti au miel de Garrigue, figues et dragées, purée d'oignon à la verveine.

Cuisse confite, jus du rôti.

45 euros

L'envie à la carte

Le Fromage

Fromages

Kyrielle de fromages de chèvre du pays
affinée par Josiane Deal, M.O.F 2004

16 euros

Les Douceurs

Chocolat grand cru « Nyangbo »

Crèmeux à la fève de tonka,
Opaline, biscuit et sorbet cacao.

18 euros

Récolte de fraises remontantes

En marmelade et fine gelée,
mousse légère à la vanille,
meringue poivrée et sorbet fraise.

18 euros

Glace infusée à la farigoule

Poudrée de cacao amer,
sauce au chocoat grand cru et fleur de thym.

15 euros

Tous nos prix sont nets et service compris.