

Le Cloître

Dévoiler l'âme des produits pour faire naître de véritables chefs-d'œuvre, telle est la motivation de notre Chef Gatien Demczyna.

Il puise son inspiration de saveurs méditerranéennes, décline une cuisine lisible et s'attache à transcrire sa part d'originalité dans ses créations.

Chef audacieux, la magie opère dans l'assiette, sublimée par des saveurs empreintes d'élégance.

Côté sucré, Alessandro Parodi notre chef pâtissier joue sa partition sur la même philosophie que celle de notre chef.

Notre Chef utilise essentiellement des produits d'une grande fraîcheur et de saison. C'est la raison pour laquelle certains d'entre eux peuvent manquer momentanément.

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande. Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Origine des viandes bovines : nées, élevées, abattues : France

Prix nets, Taxes et Service Compris

Menu du Jardin

L'Aubergine de Pays Bio

En fin Caviar au vinaigre balsamique, sorbet au poivron bio du pont du pâtre, crouton à l'huile d'olive parfumé de thym.

Le Cèpe de Cueillette

Les têtes émincées à crue, le pied au jus à l'huile de sapin, carvi, châtaigne de Lure en légèreté et fine tranches de truffe blanche d'Alba.

Les Artichauts de Pays

Le violet cuit en barigoule, pulpe et croustillant, émulsion au safran de Forcalquier & herbes acidulées.

Le pois chiche de Sandrine Faucou

Houmous en léger nuage au parfum de coriandre, panisse à l'huile de sésame, jeune carotte & caramel au cumin.

Le Raisin de nos Petites Vignes

En pickles et lactofermenté en sorbet, pana cota au lait d'amande, betterave émulsionnée au gingembre.

Les Partenaires

Monsieur & Madame Fardeau - Le Pont du Pâtre-Maraîcher BIO, Villeneuve - Alpes-de-Haute-Provence

La remise du paysan - Maraîcher, Manosque - Alpes-de-Haute-Provence

Jean-Luc Raillon - Maraîcher, Saint-Vincent la Commanderie - Drôme

Davide Dalmasso - La Cambuse - Spécialités Gastronomie Italienne, Golf-Juan - Alpes-Maritimes

Marie Moreau - Marie Luxe - Mareyeur - Le Rheu - Bretagne

Jean Louis Venzal - Poissonnerie Venzal - Mareyeur- Peyruis - Alpes-de-Haute-Provence

Hélène Ottavi - L'abondance- Fromagerie - Forcalquier - Alpes-de-Haute-Provence

Meggie Girard - Productrice fromage et lait cru de chèvre, Ongles - Alpes-de-Haute-Provence

Adeline Pincet - Safran BIO - Forcalquier - Alpes-de-Haute-Provence

Philippe Bourgeois - JA Gastronomie - viande de boucherie - Saint Barthelemy d'Anjou - Maine et Loire

Nicolas Giraud - Giraud viande-agneau de Sisteron - Alpes de haute Provence

Sandrine Faucou - Productrice de céréales BIO - La ferme des Faucou - Vachères - Alpes-de-Haute-Provence

Agrume Bachès - Production d'agrumes - Eus - Pyrénées Orientales

Christine Laroussi - LC truffe- truffe et produits dérivés - Saint-Quentin-sur-Isère - Isère

Valrhona - Chocolat - Tain- l'Hermitage - Drôme

Lionel Chauvet - Miel des Pénitents-apiculteur récoltant-Les Mées-Alpes de haute Provence

170€

Menu servi pour l'ensemble de la table



Hennessy



ABSOLUT ELYX



PARTENAIRES OFFICIELS 2020
