

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 Découverte

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.

Le Rouget de Petit Bateau

Le filet cuit à l'unilatérale, artichaut violet en jeu de textures, réduction d'une marinière au safran de Forcalquier.

Ou

L'Agneau de Haute-Provence

Le filet rôti au sautoir et poitrine croustillante, panisse à l'huile de sésame & caramel de carottes au cumin.

Chariot de fromages

Sélection de fromages au lait cru des alentours, fruits confits, miel de nos ruches & pain des mendiants.

Le Chèvre de la Cabre du Rocher

Caillé et glace au lait cru, Banon émulsionné et glacé, miel de lavande de nos ruches, crumble, oxalis des alentours.

95€

Menu servi pour l'ensemble de la table

Menu Essentiel

L'Huître solaire Tarbouriech

A cru, tapioca condimenté, nuage d'agrumes de chez Bachès parfumé au gingembre & caviar de Sologne.

Le Turbot cuit sur l'arrête

Façon meunière, blette de Villeneuve au mascarpone, câpre tige, persil, beurre noisette & gel de citron jaune.

Le Ris de Veau & la Berce

Rôti au thym frais, tête et pied en cylindre croustillant, piémontaise de légumes bio liée de berce & jus acidulé.

Chariot de Fromages

Sélection de fromages au lait cru des alentours, fruits confits, miel de nos ruches & pain des mendiants.

Le Raisin de nos petites vignes,

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

130€

Menu servi pour l'ensemble de la table

Menu Signature

L'Huître solaire Tarbouriech

A cru, tapioca condimenté, nuage d'agrumes de chez Bachès parfumé au gingembre & caviar de Sologne.

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.

Le Rouget de Petit Bateau

Le filet cuit à l'unilatérale, artichaut violet en jeu de textures, réduction d'une marinère au safran de Forcalquier

L'Agneau de Haute-Provence

Le filet rôti au sautoir et poitrine croustillante, panisse à l'huile de sésame & caramel de carottes au cumin.

Chariot de Fromages

Sélection de fromages au lait cru des alentours, fruits confits, miel de nos ruches & pain des mendiants.

Le Chèvre de la Cabre du Rocher

Caillé et glace au lait cru, Banon émulsionné, yaourt infusé de lavande aéré puis glacé, crumble, oxalis

170€

Menu servi pour l'ensemble de la table

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



Hennessy



ABSOLUT ELYX



PARTENAIRES OFFICIELS 2020
