

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 cru, le pied au jus à l'huile de sapin, carvi, châtaigne de Lure en légèreté, gel de céleri branche de Villeneuve.

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'arête

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 cru, le pied au jus à l'huile de sapin, carvi, châtaigne de Lure en légèreté, gel de céleri branche de Villeneuve.

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

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.

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
