



# 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

### La Tomate Bio de Villeneuve

Cœur de bœuf à cru, Green Zebra émulsionnée à l'huile de romarin, fromage de chèvre frais, Eau de tomate, feuilles & fleurs de tagette agrume.

### La Rouget de Petit Bateau

Le filet cuit à l'unilatérale, artichaut violet en jeux de texture, 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 Sureau de Cueillette

Crèmeux citron piment, glace à la fleur de sureau et pickles, fine meringue verveine & citronnelle, gel au basilic.

95€

Menu servi pour l'ensemble de la table

## Menu Essentiel

### L'Huître solaire Tarbouriech

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

### Le Thon rouge de Méditerranée

Le dos mariné au vinaigre balsamique, jeune betterave bio, pomme rafraîchie au galanga, Foie gras cru & jambon ibérique.

### 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 Chèvre de la Cabre du Rocher

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

130€

Menu servi pour l'ensemble de la table

## Menu Signature

### La Tomate Bio de Villeneuve

Cœur de bœuf à cru, Green Zebra émulsionnée à l'huile de romarin, fromage de chèvre frais, Eau de tomate, feuilles & fleurs de tagette agrume.

### L'Huître solaire Tarbouriech

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

### La Rouget de Petit Bateau

Le filet cuit à l'unilatérale, artichaut violet en jeux de texture, 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 Sureau de Cueillette

Crèmeux citron piment, glace à la fleur de sureau et pickles, fine meringue verveine & citronnelle, gel au basilic.

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  
Rossano Baldaccini - Champignoniste - Champignons et endives - Forcalquier - Alpes-de-Haute-Provence  
Philippe Bourgeois - JA Gastronomie - viande de boucherie -Saint Barthelemy d'Anjou - Maine et Loire  
Robert Seguin - Boucherie Etal+ - Forcalquier - 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



**Hennessy**



**ABSOLUT ELYX**



---

**PARTENAIRES OFFICIELS 2020**

---