



BAUMANIÈRE
Les Baux de Provence

Chef de cuisine

Michel Hulin

POUR DÉBUTER VOTRE REPAS...

<i>Comme une truffe dans une fine pâte à beignet, topinambour au crémeux de truffe noire et fin carpaccio</i>	45 €
<i>Confit de poulpe à l'huile d'olive, chou-fleur et pommes acidulées aux condiments</i>	34 €
<i>Le foie gras de canard iodé, pressé en strates, agrumes et poutargue de Camargue, sorbet Balsamico Bianco</i>	38 €
<i>Les langoustines mi-cuites dans leur carapace, huile d'olive vanillée, mangue verte et betterave, vinaigrette safranée</i>	39 €

* Origine : France (Maussane les Alpilles)

RISOTTO & PÂTES

<i>Risotto Carnaroli aux truffes de saison « Tuber Melanosporum », copeaux de « Bellota » et truffe fraîche</i>	50 €
<i>Linguines fraîches, façon Vongole, sirop de tomate et vieux parmesan</i>	32 €

LES POISSONS

<i>Le Rouget Barbet de nos côtes rôti à la plancha, Ceviche iodé aux légumes croquants, l'huître de Camargue pochée au jus de coquillage</i>	54 €
<i>Noix de Saint-Jacques cuites et crues, vinaigrette de jeunes poireaux, condiments aux agrumes confits</i>	53 €
<i>Epais filet de Saint Pierre rôti, « Vierge » de coquillages au vinaigre de Barolo, asperge acidulée au jus corsé</i>	58 €

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris

Informations & Réservation par téléphone au 04 90 54 56 25 ou par email : contact@baumaniere.com



BAUMANIÈRE
Les Baux de Provence

LES VIANDES

<i>La pomme de ris de veau** caramélisée en écailles, gratin de salsifis aux sucs et vieux parmesan, truffe noire et yaourt fermier</i>	60 €
<i>Le carré d'agneau rôti puis fumé au thym du jardin, artichaut en beignet, sirop de betterave et pain soufflé aux condiments</i>	56 €
<i>La pièce noire de taureau* « Bio » de Maussane maturée puis cuisinée au sautoir, oignon doux farci au ris de veau et champignons bruns, jus à la truffe noire</i>	58 €

*Origine France (Maussane les Alpilles) / Origin: France (Maussane les Alpilles) - **Origine France / Origin: France

LE FROMAGE

<i>Assiette de fromages, condiments et huile d'olive fruitée</i>	17 €
--	------

LES DESSERTS

<i>Sur un croustillant sablé au citron vert, crème onctueuse à la vanille, ananas glacé à l'huile d'olive de Maussane</i>	21 €
<i>Le chocolat « Valrhona » en texture, crémeux Sudachi, sablé au Gianduja et fleur de sel, crème glacée à l'huile d'olive de Maussane</i>	21 €
<i>L'Irish –Coffee, fondant au « Bailey », confit d'agrumes au Grué de cacao, crème glacée à l'Arabica infusée à la vanille Bourbon</i>	21 €
<i>Comme un Vacherin aux fruits exotiques, croustillant au citron vert et coriandre givrée, écume coco</i>	21 €
<i>A la découverte de mon millefeuille d'aubergine caramélisée, mousseline au confit de fenouil, crème glacée au parfum d'épices et huile d'olive vanillée</i>	21 €

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris

Informations & Réservation par téléphone au 04 90 54 56 25 ou par email : contact@baumaniere.com