



L'AUPIHO
DOMAINE DE MANVILLE

MENU SAINT VALENTIN

225€ PAR PERSONNE

accord mets et vins 125€

Gelée de pigeonneaux, purée de mâche et épinards.
Crevettes roses, murex et petits rougets du Grau-du-Roi.
Tartelette croustillante au Caviar Oscière.
Reine des Bois, La Mordorée 2022, Tavel

Copeaux de radis et navets glacés au beurre de tomates et gingembre.
Truite de L'Isle-sur-la-Sorgue cuite à l'huile de Myrthe.
Salade roquette et fleurs sauvages.
IGP Vaucluse, Gouverneur de St Auban, Domaine de la Citadelle 2021

Chou-rave confit à l'ail, lentins de chêne fermentés, chou cabosse.
Turbot grillé, sauce Pilpil.
Vin de France, La Carrée, Henri 2020

Crête de coq farcie au salpicon de truffe noire et à la citronnelle.
Foie-gras de canard poêlé, seiche braisée et chapelure torréfiée. Sauce Périgueux.
Nuits St Georges 1er Cru, Les Rues de Chaux Maison Fatien, 2008

Ris de veau rôti aux herbes de la Garrigue.
Carottes, baies de genièvre et sauce Nouilly Prat.
Tartare de maquereaux et langoustines au persil plat et kaki.
Terres d'Amphore, Domaine des Roches 2016, Saumur

Sorbet mandarine d'Aurette, thym citron et huile d'olive du Domaine.

Betteraves du jardin, kalamansi et poivre Sèchuan
Maury Grenat, Mas Mudigliza, 2016



MENU SAINT VALENTIN

110€ PAR PERSONNE

Chou farci au homard

Tartare de crevettes tigrées,
espuma roquette, shizo en tempura

Raviole de canard en duo,
chou rouge, bouillon clair à la truffe

Love Fish, cromesquis de risotto au confit d'agrumes,
épinards, beurre blanc à l'orange, cœur de spiruline

Granité : Mandarine & Pousse Rapière

Tartelette chocolat, kiwi et gingembre,
crème glacée au grué de chocolat

accord mets et vins : 45€ par personne