



Le Menu Cézanne



Un menu unique imaginé par notre chef, inspiré par les mets favoris de Paul Cézanne.

Entre souvenirs de cuisine provençale et regard contemporain, chaque recette a été repensée et recréée dans un juste équilibre entre tradition et modernité.

Un hommage culinaire à l'univers du peintre, à sa terre natale et à la simplicité lumineuse de son art.

Entrée

Langoustines en « Aïgu Boulido »

Langoustines juste pochées dans son consommé aromatisé à l'ail et à la sauge

Focaccia à l'huile d'olive vierge et graines de fenouil.

Plat

Daube de joue de bœuf « Angus »

Polenta dorée, condiment aux aromates provençaux. Petits légumes

traditionnels glacés.

Dessert

Pomme et pignons

Pomme confite au four, biscuit croustillant aux pignons dorés

Afin de préserver l'harmonie des saveurs imaginée par notre chef, ce menu n'est ni modifiable ni interchangeable.

85€ TTC/personne - En formule Demi pension +15€

Liste des allergènes disponible sur demande
Prix nets - Service compris



A unique menu created by our chef, inspired by the favorite dishes of Paul Cézanne.

Blending memories of Provençal cuisine with a contemporary vision, each recipe has been reimagined and recreated to strike a perfect balance between tradition and modernity.

A culinary tribute to the painter's world, his native land, and the luminous simplicity of his art.

Starter

Langoustines in "Aïgu Boulido"

Lightly poached langoustines in a garlic and sage-infused broth.

Focaccia with extra virgin olive oil and fennel seeds.

Main Course

Angus Beef Cheek Daube

Golden polenta, Provençal herb condiment, glazed traditional vegetables.

Dessert

Apple and Pine Nuts

Oven-roasted apple, crispy pine nut biscuit.

In order to preserve the harmony of flavors carefully crafted by our Chef, this menu cannot be modified or substituted.

€85 incl. VAT / per person – Supplement of €15 with half-board option

Allergen list available upon request
Net prices – Service included