

Baux-de-Provence : le Domaine de Manville propose une soirée végétale



Le lundi 10 juin, le restaurant étoilé L'Aupiho du [Domaine de Manville](#), situé aux Baux-de-Provence, proposera un menu gastronomique à quatre mains 100% végétal, préparé par les chefs [Lieven Van Aken](#) et Loic Villemin.

Cette soirée gastronomique promet une expérience sensorielle unique, où chaque plat est une œuvre d'art savamment élaborée pour éveiller les papilles et émerveiller les convives. Cet événement s'adresse aux végétariens, mais également à ceux qui sont curieux de découvrir de nouveaux saveurs qui mêleront la tradition provençale et l'innovation culinaire contemporaine.

Le menu est au prix de 225€ par personne. Il est d'ores et déjà possible de [réserver sa table en ligne](#) ou par téléphone au 04 90 54 40 20.

MENU

Bouchées du potager

La salade du jardin,
Petits pois, bouquet d'herbes et huile de cosse torréfiée.
Émulsion à la cardamome verte.

La tomate, compressée, feuille de capucine.
La tomate, en tartare, pain à la tomate.
La tomate, à boire, accompagnée d'un sorbet.

La carotte rôtie, jus de lapin et graines de moutarde.

La tomate fumée et déshydratée,
suc de poisson de roche, miel, oignon et prunes.
Huile de basilic et pain de tomate rôti.

Artichaut frit, velouté de canard,
jus de canard et moelle noir des abats.

Pré-desserts

Confits d'olives, fenouil et glace à la menthe.

DINER VÉGÉTAL À QUATRE MAINS

Lundi 10 juin. 20h30. 225€. L'Aupiho. Domaine de Manville. Baux-de-Provence.