

Bienvenue à l'Oustau de Baumanière,
demeure du 16ème siècle, emblématique de la gastronomie
française depuis 77 ans.

J'ai ouvert les portes de ma maison de famille à Glenn Viel
pour qu'il crée des plats uniques reflétant à la fois sa Bretagne
natale et son ancrage en Provence.

Vous allez découvrir une cuisine écoresponsable, sensible et
corsée autour de l'amour du bon et du beau qui va vous
rassurer, réconforter ou parfois vous dérouter. Cette
expérience est l'idée que nous nous faisons d'un repas dans
un restaurant 3* Michelin. Elle doit être singulière et unique.

Nous sommes heureux de vous savoir à nos côtés pour
continuer d'écrire l'histoire de Baumanière.

Jean-André Charial



Snails from St Remy de Provence, *"Comforting"*

garlic, mushroom juice

Intense and strong, smooth red mullet, *"Observation"*

farmer cream, crispy scales,

Between tuna and pig, *"Conceptual"*

a story of belly

Scallop, *"Modernity"*

Jerusalem artichoke and coral stock

Grilled carabineros *"Simplicity"*, fennel pulp

Milk-fed lamb*, *"Tenderness"*

Young pigeon « 19 km as the crow flies », *"Memory"*

cooked in hay crust, variety meats rolled in a leaf, juice scented with lavender

Cheese trolley

Transition, *"Exchange"* one vegetable, one fruit

Dessert "à la carte"

Petits fours & assorted sweet delicacies *"A smile"*

CARTE DES DESSERTS

(to be ordered at the beginning)

Millefeuille Baumanière's tradition, *"Modernity"*

light cream with Madagascar vanilla,
pistachio florentine and vanilla ice cream

Crêpe soufflée, *"History"*

with the finest Grand Marnier,
"In memory of Monsieur Thuilier"

Head in the clouds, *"Imaginary"*

iced buckwheat, vanilla & hazelnut

Tart Tatin in the crisp and sunny South, *"sprightly"*

Condiment sorbet, tarragon and olive oil

FROZEN MOMENT AT BAUMANIÈRE *"Comforting"*

Ice creams

Madagascar Vanilla

hazelnut

Coffee

Sorbets

Manguo/passion

Lemons

Finest « Grand Cru » dark
chocolate