



# Menu La Table De Xavier Mathieu

<https://lacarte.menu>  
Route De Murs, Joucas, France



La carte de La Table De Xavier Mathieu de Joucas comprend **33** plats. En moyenne les **plats ou boissons sur le menu** coûtent environ 48 €. Les catégories peuvent être consultées sur le menu ci-dessous.

# Menu La Table De Xavier Mathieu



## Vin

BOUTEILLE DE VIN

## Apéritif

COUPE DE CHAMPAGNE 18 €

## Boissons Chaudes

CAFÉ

## Boissons Alcoolisées

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 70 €

## Menu Découverte

VIANDE OU POISSON

## Menu Procope

PLAT

Leg Of Lamb Of Monsieur  
Roux, Filet Of Duck From  
Chalon, Sweetbread, Beef  
Tongue.

“SOUVENIR OF THE DOMINICAL  
LUNCHES” LEG OF LAMB COOKED  
IN ITS HOT SAND OF ARID  
SCRUBLAND, WHITE BEANS IN  
THEIR THYME JUICE (FOR TWO  
PERSONS). 28 €

## Pour Les Enfants Menu €26

PLAT AU CHOIX

## Ingrédients Utilisés

FROMAGES

## Boissons

VERRE DE VIN 15 €

BOUTEILLE D'EAU 8 €

## Table D'hôte

ENTRÉE AU CHOIX

DESSERT AU CHOIX

## Catégorie De Restaurant

DESSERT

FRANÇAIS

## Sweets. 30 €Uros

CHOCOLATS, LAIT DE COCO AUX  
GRAINES DE PASSION, CRÈME  
GLACÉE AU CURRY. 30 €

LE SOUFFLÉ À L'HYDROMEL ET  
AUX NOISETTES, CRÈME GLACÉE  
AU MIEL DE LAVANDE. 30 €

FENOUIL CROUSTILLANT, NUAGE  
DE LAIT, ANETH ACIDULÉ, SORBET  
ET GELÉE AU RÉGLISSE, POUDRE  
D'AMANDE TORRÉFIÉES. 30 €

« ILLUSION D'ŒUF » LES PISTILS  
DE SAFRAN ET CITRON, LES  
FRUITS DE L'AMANDIER, SA  
MOUILLETTE FONDANTE. 30 €

## Les Parfums Et Couleurs Au Détour Des Promenades Printanières

SHOOTER DE PRESSION GLACÉE  
D'ABSINTHE

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

# Menu La Table De Xavier Mathieu



## CADE DE BONBONS

LA SURPRISE POUR SE METTRE EN APPÉTIT

## From The Treasures Of Our Orchards, To The Secrets Of The Mediterranean.

FALL POT AU FEU, BONITO MARINATED WITH MEAD, ANCHOVY'S JUICE, WOOD BROTH. 44 €

SNAIL FROM PROVENCE IN THEIR NATURAL ENVIRONMENT, MELTED JERUSALEM ARTICHOKE AND CHIPS, LIQUORICE CLOUD IN POWDER 40 €

POT AU FEU DE CUEILLETTE D'AUTOMNE, CHÂTAIGNE ET CIBOULE SAUVAGE. MOELLE DE FOIE DE MORUE ET DE CANARD POÊLÉS MINUTE. 55 €

CARPACCIO DE CHEVREUIL MARINÉ AU CADE DU JARDIN, PERLE DE PANAI ET NOIX. CAVIAR PETROSSIAN ET ROQUETTE SAUVAGE. 145 €

PESTO-SOUP. BEANS, GARLIC AND BASIL. 42 €

## In Weightlessness.

« LES BASES DE LA CUISINE JAPONAISE, RETOUR D'ASIE » TRONÇON DE MAIGRE HABILLÉ DE NORI, DISPOSÉ SUR UNE SALADE DE WAKAMÉ, SÉSAME ET SOJA, RÉCHAUFFÉ D'UN BOUILLON DASHI. 65 €

RED MULLET IN « ROSSINI » WAY, DRESSED IN HIS PROTECTIVE CABBAGE COAT. 44 €

MACKEREL COOKED WITH BEESWAX FROM OUR HIVES, GNOCCHI OF LAMB'S FEET GLAZED IN OCHER JUICE, CUTTLEFISH INK LACE 60 €

SOUVENIR DES DÉJEUNERS DOMINICAUX GIGOT D'AGNEAU CUIT DANS SON SABLE CHAUD DE GARRIGUE ARIDE, HARICOTS BLANCS DANS LEUR JUS AU THYM. 95 €

BANON OF ANGLERFISH IN FOIL OF CHESTNUT LEAVES, FENNEL FONDANT, BOURRIDE SCENT OF THE MEDITERRANEAN. 65 €

## La Table De Xavier Mathieu

Route De Murs, Joucas, France

### Heures d'ouverture:

Lundi 19:30 -21:30

Mardi 19:30 -21:30

Mercredi 19:30 -21:30

Jeudi 19:30 -21:30

Vendredi 12:00 -13:30 19:30 -21:30

Samedi 12:00 -13:30 19:30 -21:30

Dimanche 12:00 -13:30 19:30 -21:30

Fait avec [Carte](#)

