



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 POËLÉS MINUTE. 55 €

CARPACCIO DE CHEVREUIL MARINÉ AU CADE DU JARDIN, PERLE DE PANAIS 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, SÉSAMÉ 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

Fait avec Carte

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

