



# BLACAILLOUX

Bastides & Domaines

La Table de Blacailoux, une cuisine gourmande et inspirée de la Provence, imaginée par le Chef étoilé Ludovic Turac et portée au quotidien par la Cheffe Rebecca Buono.

Des produits frais, locaux et de saison, travaillés avec simplicité et précision, au rythme du domaine et des récoltes.

## CARTE DU LOUNGE BAR

|                                                                          |                |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Panier de légumes de saison</b><br>de nos maraîchers, sauce anchoïade | <b>16.00 €</b> |
| <b>Panisses à la farine de pois chiche Bio,</b><br>sauce aux herbes      | <b>8.00 €</b>  |
| <b>Sélection de fromages au lait cru</b><br>de la Ferme de Manon         | <b>20.00 €</b> |
| <b>Sélection de charcuteries artisanales</b><br>de La Ferme de Manon     | <b>20.00 €</b> |
| <b>Croquette de brandade de morue</b><br>au citron confit, sauce aïoli   | <b>12.00 €</b> |
| <b>Pissaladière au pain Bio</b><br>de Bertrand Allais                    | <b>12.00 €</b> |
| <b>Croque-Monsieur revisité</b><br>Tapenade & fromage affiné             | <b>12.00 €</b> |

## ENTRÉES

**Œuf Bio parfait**, de la ferme de Prétuilière, artichauts de pays, vinaigrette d'une barigoule aux herbes fraîches **16 €**

***Nos accords du moment***

Joio Blanc 2024 - frais & salin

Miraia Rosé 2025 - ample & gastronomique

**Sériole marinée aux agrumes**, huile d'olive du domaine et aneth **21 €**

***Nos accords du moment***

Sœurs Blanc 2025 - floral & gourmand

Sœurs Rosé 2025 - fruité & délicat

**Fleurs de courgette farcies** à la brousse et marjolaine, pistou de roquette **16 €**

***Nos accords du moment***

Miraia Blanc 2024 - ample & minéral

Joio Rosé 2025 - intense & lumineux

**Fraîcheur de légumes crus et cuits** de nos maraîchers, aux herbes, poichichade à l'huile d'olive de Blacailloux **18 €**

***Nos accords du moment***

Sœurs Blanc 2025 - floral & gourmand

Joio Rosé 2025 - intense & lumineux

## PLATS

**Pistou de daurade royale & basilic frais** **32 €**

***Nos accords du moment***

Joio Blanc 2024 - frais & salin

Joio Rosé 2025 - intense & lumineux

**Dos de maigre rôti**, fenouil confit au safran, écrasé de pomme de terre à l'ancienne et sauce vierge **34 €**

***Nos accords du moment***

Aquino Blanc 2024 - raffiné & complexe

Aquino Rosé 2023 - ample & structuré

**Pièce de porc de la Ferme de Manon**, fondante, légumes à tian longuement rôtis, jus parfumé **35 €**

***Nos accords du moment***

Héritage Rouge 2022 - profond & épicé

Aquino Rosé 2023 - ample & structuré

**Volaille bio de la Ferme des Galinettes**, fricassée de légumes de saison de Bruno Cayron et jus court **35 €**

***Nos accords du moment***

Miraia Rouge 2022 - velouté & soyeux

Aquino Rosé 2023 - ample & structuré

**Petit épeautre Bio** cuisiné comme un risotto « bagna verde », copeaux de légumes **32 €**

***Nos accords du moment***

Joio Blanc 2024 - frais & salin

Miraia Rosé 2025 - fin & gastronomique

# FROMAGES & DESSERTS

## **Assiette de chèvres de la Fromagerie Milioti** 12 €

### ***Nos accords du moment***

Joio Rouge 2024 - souple & épicé  
Aquino Blanc 2024 - raffiné & complexe

## **Abricots de pays rôtis au thym, crumble aux amandes, crémeux lacté au miel du domaine** 11 €

### ***Nos accords du moment***

Miraia Blanc 2024 - ample & minéral  
Aquino Rosé 2023 - ample & structuré

## **Riz au lait, au riz de Camargue Bio, chouchous de pistache caramélisés, caramel onctueux** 11 €

### ***Nos accords du moment***

Miraia Blanc 2024 - ample & minéral  
Aquino Blanc 2024 - raffiné & complexe

## **Mousse au chocolat à la fleur de sel de Camargue et huile d'olive du domaine** 11 €

### ***Nos accords du moment***

Miraia Rouge 2022 - velouté & soyeux  
Aquino Rouge 2023 - profond & complexe

## **Salade de fraises marinées à la menthe, granité au vin rosé de Blacailloux** 11 €

### ***Nos accords du moment***

Joio Rosé 2025 - intense & lumineux  
Joio Blanc 2024 - frais & salin

Taxes et service compris  
La liste des allergènes est disponible sur demande

# PLATS

## **Pistou de daurade royale & basilic frais** 32 €

### ***Nos accords du moment***

Joio Blanc 2024 - frais & salin  
Joio Rosé 2025 - intense & lumineux

## **Dos de maigre rôti, fenouil confit au safran, écrasé de pomme de terre à l'ancienne et sauce vierge** 34 €

### ***Nos accords du moment***

Aquino Blanc 2024 - raffiné & complexe  
Aquino Rosé 2023 - ample & structuré

## **Pièce de porc de la Ferme de Manon, fondante, légumes à tian longuement rôtis, jus parfumé** 35 €

### ***Nos accords du moment***

Héritage Rouge 2022 - profond & épicé  
Aquino Rosé 2023 - ample & structuré

## **Volaille bio de la Ferme des Galinettes, fricassée de légumes de saison de Bruno Cayron et jus court** 35 €

### ***Nos accords du moment***

Miraia Rouge 2022 - velouté & soyeux  
Aquino Rosé 2023 - ample & structuré

## **Petit épeautre Bio cuisiné comme un risotto « bagna verde », copeaux de légumes** 32 €

### ***Nos accords du moment***

Joio Blanc 2024 - frais & salin  
Miraia Rosé 2025 - fin & gastronomique

Taxes et service compris  
La liste des allergènes est disponible sur demande