

L'OUSTALET

G I G O N D A S

Nous vous souhaitons la bienvenue à l'Oustalet de Gigondas.

Dans la continuité de l'Oustalet, avec vous et pour vous,
J'explore une cuisine avec une empreinte Provençale.

L'amour pour mon métier, pour ma famille et pour mes enfants,
M'entraîne vers une cuisine de Cœur.

Je puise mon inspiration dans la richesse variée de notre terroir,
En étroite complicité avec mes producteurs locaux proche de la nature.

La Méditerranée me fascine, je veux vous parler d'air marin,
De poissons, de coquillages,
Ce contraste Terre&Mer qui m'est précieux, façonne mon identité,
La mise en avant constante du respect des saisons guidera vos parcours à mes côtés.

Amicalement,
Thomas BOIREL, Chef de Cuisine



Pour le confort de votre table et de l'ensemble de nos convives.
Le choix d'un menu unique vous sera demandé à partir de 7 personnes.
Nous vous remercions de nous informer de vos allergies et intolérances alimentaires
Prix TTC et service compris

Menu Dégustation

Parcours en 5 plats – 135 €

MISE EN BOUCHE

Rouget de Méditerranée, Bouillon Safrané

ENTRÉE

Langoustine Crue, Haricot Vert de Provence et Thé Fumé

POISSON

Maquereau de Méditerranée, Fenouil et Estragon

VIANDE

Ris de Veau de l'Aveyron, Girolle d'Été et Fleur de Courgette

FROMAGE

Chèvre de Provence, Sarriette et Pignon de Pin

DESSERT

Fraise de Carpentras et Olive Noire de Nyons

Nos accords mets et vins sur mesure

Contenance par verre – 100 ml

Parcours en 3 verres
60€

Parcours en 4 verres
80€

Parcours en 5 verres
95€

Notre Choix à la Carte

MISE EN BOUCHE

Rouget de Méditerranée, Bouillon Safrané

ENTRÉE

Caponata, Eau de Tomate et Lavande

30€

Langoustine Crue, Haricot Vert de Provence et Thé Fumé

40€

PLAT

Maquereau de Méditerranée, Fenouil et Estragon

50€

Ris de Veau de l'Aveyron, Girolle d'Été et Fleur de Courgette

60€

FROMAGE

Comté, Olive Noire et Baie Rose

15€

Chèvre de Provence, Sarriette et Pignon de Pin

20€

DESSERT

Fraise de Carpentras et Olive Noire de Nyons

20€

Rhubarbe, Menthe fraîche et Absinthe

20€

Nos remerciements

Le Pain – Boulangerie la Main à la Pâte – Ronan Talec – Crestet (84)

L’Huile d’Olive – Domaine de Miraval – Correns (83)

Les Légumes – La ferme d’Hippolyte – Saint-Hippolyte-le-Graveyron (84)

Citron feuille du Pays de Nice – Giuliano Marinelli – La Gaude (84)

Les Champignons – Antoine VILLUENDAS – Aydat (63)

L’Olive Noire – Maison Brès – Nyons (26)

Erbo-Fino – Julien Jamet – Sablet (84)

Les Poissons, Élite Marée – Romain Ingrosso – Avignon (84)

Les Viandes – Saboros – Entraigues-sur-la-Sorgue (84)

Les Asperges & Les Fraises – Sylvain Bernard – Le panier de la Comtesse – Uchaux (84)

Le Fromage – Le Comptoir du Fromage – Sainte-Cécile-les-Vignes (84)

Le Vinaigre Balsamique – Alain Ignace – Beaumes-de-Venise (84)

Le Chocolat – Maison Valrhona – Tain l’Hermitage (26)

La Torréfaction – Maison Bres – Sarrians (84)

La Safranière du Lubéron – Cavailon (84)

Nous soutenons nos équipes dans leur travail mais également dans leur vie privée.
Le restaurant ferme ses portes à 15H30 au déjeuner et à 23H30 au diner.
Nous vous remercions de votre bienveillance.