

GLENN VIEL  
chef de cuisine



« Une ode à la tradition légendaire de Baumanière,  
mêlant authenticité et créativité.

Un voyage des sens où le produit est mis en  
exergue à la recherche des saveurs les plus justes  
et les plus étonnantes. »

Glenn Viel

Brandon DEHAN

Chef pâtissier

BALLADE

340 € par personne

- CARTE DES DESSERTS -

Le Millefeuille Tradition Baumanière,  
crème légère à la vanille de Madagascar,  
florentine pistache et glace vanille

Entre Tradition et création

FLÂNERIE

220 € par personne

La Crêpe, soufflée, au Grand Marnier,  
« En souvenir de Monsieur Thuilier »



Desserts à choisir à la carte en début de repas

Et bien d'autres suggestions...

QUELQUES VINS DE NOTRE CAVE...

Les Baux de Provence "l'Affectif" rouge, J.A Charial - 70 €  
Les Baux de Provence "l'Affectif" rosé, J.A Charial - 50 €  
IGP Alpilles « Invitation » blanc, JA Charial- 50 €  
IGP Alpilles « Antiques » blanc, Domaine Fontchêne - 70 €  
Champagne Baumanière, Avize Blanc de Blanc Magnum - 170 €

Devenu un des menus Signature de l'Oustau de  
Baumanière, c'est en 1987 que l'idée d'un  
Menu « Légumes » a germé dans l'esprit de Jean  
André Charial au retour d'un voyage en Inde.

1987

POTAGER

190 € par personne

Servi au déjeuner jusqu'à 13h00

Servi au dîner jusqu'à 21h00

Toutes nos viandes sont origine France sauf exception signalée

OUSTAU  
(DE)  
BAUMANIÈRE