

Notre Chef Mathieu

Avignonnais de naissance et de cœur, Mathieu Groshenry fait de sa passion pour la cuisine son métier. Après un apprentissage au lycée hôtelier de Bourg Saint Andéol en Ardèche, il fait plusieurs escales dans des restaurants étoilés du sud-est de la France notamment à Lyon aux côtés de Philippe GAUVREAU (2 Macarons Michelin) et sur la côte d'Azur avec Didier ANIES (Meilleur Ouvrier de France dans le Palace de Saint Jean cap Ferrat).

Il a par la suite eu l'occasion de se rapprocher de ses racines provençales en rejoignant, dans le Vaucluse, l'équipe de Bruno D'ANGELIS (1 Macaron) à l'Hôtel d'Europe, ainsi qu'en secondant Laurent AZOULAY (1 Macaron).

Afin d'ajouter à sa cuisine contemporaine et provençale un soupçon d'exotisme, Mathieu Groshenry part travailler en Nouvelle Zélande et organise un voyage de découvertes culinaires à travers l'Australie et la Thaïlande. En Mai 2017 il pose ses valises à La Bégude Saint Pierre où il compose une carte créative qui oscille entre sa Provence d'origine et l'influence de ses découvertes culinaires.

Notre Directeur de Salle Thierry

Natif de Villeneuve Lez Avignon, Thierry Bruguier s'engage d'abord dans l'équipe de Christian Willer du restaurant « la Palme d'Or » au sein du prestigieux hôtel Martinez à Cannes, puis rejoint ensuite le « Chantecler » à l'hôtel Negresco. L'hiver Thierry Bruguier choisit les hauteurs de Courchevel 1850 au sein de l'établissement le Chabichou.

Il saisit ensuite l'opportunité de travailler au Mélezin (Courchevel), où il fait son entrée dans le prestigieux groupe hôtelier « Aman Resort Group Singaporien » et voyagera pendant 15 ans à travers l'Asie (Bali, Kuala Lumpur, Singapour...), mais aussi au château de Bagnols (69).

Après avoir tant voyagé Thierry Bruguier retourne naturellement dans sa région d'origine, et prend ses fonctions à l'Hôtel d'Europe d'Avignon en tant que Manager de Restaurant. En 2017 il nous fait le plaisir de s'installer à La Bégude Saint Pierre, aux côtés de sa nouvelle équipe, au plaisir de vous recevoir.

Ensemble, ils vous accueillent afin de vous faire découvrir leur univers dans ce Mas Provençal du XVIIème siècle qu'est la Bégude Saint Pierre.

Un mot sur le restaurant

La cuisine du restaurant se fonde sur l'instantané du marché et des saisons et le présent des envies.

Chacun de nos plats est constitué de produits provenant principalement d'un rayon de 250 km et chaque jour trouve une expression différente.

Aussi, pour le respect de l'environnement, l'eau est filtrée sur place et peut être servie plate ou gazeuse.

Notre restaurant gastronomique vous accueille

pour le déjeuner le Dimanche de 12h00 à 13h30,

ainsi que du Mercredi au Dimanche pour le dîner de 19h30 à 21h30.

Le Menu Enfant

17,00 €

Le Chef élabore un plat autour d'une volaille ou d'un poisson du moment et un dessert, accompagnés d'un sirop au choix



Le Menu Saint Pierre
Semaine du 10 au 14 Mai
57,00 €

Amuse-bouche

*

Asperges vertes de Provence

Brousse et Morillons

Ou,

Foie gras mi-cuit

Piment d'Espelette, betterave

*

Saint Pierre au nori

Brocolis, et pickles au Xérès

Ou,

Filet de bœuf d'Aubrac

Caponata d'aubergines et pommes de terre fondantes

*

Vacherin aux fruits rouges

Fève de Tonka

Ou,

Tarte fine aux pommes,

Pralines roses et Crème glacée à la vanille

*

Mignardises

Le Menu Découverte
Semaine du 10 au 14 Mai
85,00 €

Amuse-bouche

*

Asperges vertes de Provence

Brousse et Morillons

*

Foie gras mi-cuit

Piment d'Espelette, betterave

*

Saint Pierre au nori

Brocolis, et pickles au Xérès

*

Filet de bœuf d'Aubrac

Caponata d'aubergines et pommes de terre fondantes

*

Vacherin aux fruits rouges

Fève de Tonka

*

Tarte fine aux pommes,

Pralines roses et Crème glacée à la vanille

*

Mignardises

Le Menu d'Hôtes
Du Mercredi 10 Mai
46,00 €

Amuse-bouche

*

Cannelloni de tourteau au cèleri,
Tapioca et œufs de truite

*

Quasi de veau au lard de Bigorre
Fenouil, tomate et citrons confits

*

Tarte soufflée au chocolat,
Marmelade d'orange

*

Mignardises

LE BISTROT DU POTAGER

Printemps-Automne : Carte disponible du Mercredi au Samedi de 12h00 à 14h00

Saison Estivale : Carte disponible du Lundi au Samedi 12h00 à 14h00

FRAICHEUR

Spaghetti de courgettes au pesto,
Roquette/menthe et mozzarella 12 €

Salade de boulgour Bio à la feta,
Grenade et fruits secs 12 €

Tomates anciennes,
Pickles d'oignons et herbes fraîches 12 €

SELECTION DU MOIS

Faux filer Black Angus
Aubergines rôti, tomate et ail confit 24 €

Pavé de truite de nos rivières,
Haricots verts et poivrons 24 €

EN DOUCEURS

Carpaccio d'ananas à la verveine 8 €

Crème glacée 'yaourt', fruits rouges 8 €

Glace et sorbets 3 €
Par parfum

FINGER FOOD

Servis avec des frites maison et salade

Black burger de Taureau,
Tomate, salade, oignons, chorizo, sauce piquillos, 22 €

Wrap de chèvre frais,
Tomates séchées, sucrose, avocat et pignons de pin 18 €

Supplément :

Frites maison 6 €

Salade verte 6 €