



Martin, le nouveau Bistrot

du Domaine de Primard

dirigé par le Chef Géraud Dupuis

Le Domaine de Primard est ravi d'annoncer le changement d'identité de son Bistrot Octave. Désormais nommé Martin, il sera piloté par le Chef Géraud Dupuis, anciennement Chef Adjoint du Domaine de Fontenille, à Lauris, et offrira une nouvelle expérience culinaire à ses clients.

MARTIN
LE BISTROT

Installé le long du verger du superbe Domaine de Primard, Martin invite les convives à découvrir des plats de saison, inspirés par le terroir local et les récoltes du potager de l'hôtel. Les recettes généreuses et conviviales du Chef Dupuis sont pensées pour être partagées dans le cadre champêtre et bucolique offert par cette maison de famille, à seulement une heure de Paris.

Originaire de Savoie et avec des attaches familiales dans le Luberon, le Chef Géraud Dupuis a fait ses armes dans des établissements étoilés à travers la France : de L'Auberge du Père Bise (Talloires) à La Bastide de Capelongue (Bonnieux), en passant par le Hameau Albert 1er (Chamonix) et le Chabichou à Courchevel, pour n'en citer que quelques-uns.

Géraud Dupuis est profondément attaché à la cuisine régionale et à la convivialité et au respect du patrimoine qui y sont associés. Une philosophie et un ADN qui l'ont naturellement conduit à rejoindre Les Domaines de Fontenille il y a deux ans, dont tous les acteurs sont de fervents défenseurs du retour à la terre et de la valorisation du terroir, de l'éco-responsabilité et des circuits courts.

À sa table au printemps, notamment: asperges blanches, trilogie de mayonnaises, sabayon d'estragon, arrivage du jour, gratin de macaroni, crème de laitue ou encore suprême de pintade, polenta fumée, morilles.



© Sadik Sans Voltaire

Une cuisine *de terroir conviviale*



© Gaëlle Le Boulleau



© Sadik Sans Voltaire

Et pour les *plus petits*

Un menu dédié aux plus petits convives est également proposé, adapté à leurs goûts et à leurs envies. Il s'agit d'une véritable proposition gastronomique, véritablement pensée pour eux, qui varie chaque semaine selon les inspirations du Chef et les produits disponibles : légumes du potager, écrasé de pommes de terre maison, volaille, pièce du boucher ou poisson du jour. Pour les gourmets, les plats de la carte sont aussi disponibles en portion réduite. Les gastronomes en herbe pourront enfin s'essayer à de nouvelles saveurs, dignes de celles habituellement réservées aux grands gourmets.



Informations *pratiques*

Le bistrot Martin est ouvert tous les jours de 12h30 à 14h et de 19h à 21h30. Réservations au +33 (0) 2 36 58 10 07

Menu Déjeuner du lundi au vendredi

- Entrée, Plat *ou* Plat, Dessert : 32€
- Entrée, Plat, Dessert : 42€

Menu Enfant

- Plat, Dessert, Sirop : 21€