



*Hiely Lucullus*  
GÉRALD AZOULAY • AVIGNON



Bienvenue chez Hiély-Lucullus, une adresse gastronomique confidentielle en plein cœur du centre-ville d'Avignon.

Dans un cadre historique où la modernité et la créativité côtoient l'élégance et l'émotion, le Chef Gérald Azoulay et Patricia sa complice moitié, vous invitent à vivre une expérience culinaire unique : la Pérouvence.

Cuisine solaire par nature, la Pérouvence est l'union étonnante des cultures Provençales et Péruviennes, terres de naissance respectives de vos hôtes.

Oser la Pérouvence, c'est la promesse de vivre une expérience inédite, un lâcher-prise sensoriel dans une plongée totalement immersive au cœur de leur identité culinaire si singulière.

Le Chef vous surprendra par sa cuisine vibrante et audacieuse aux saveurs insolites, portée par la fraîcheur vive des herbes Provençales et l'intensité maîtrisée des piments Andins, le tout souligné par des acidités équilibrées et des cuissons précises à la braise.

À travers des menus à 4, 6 et 8 évolutions, chaque assiette fusionne avec subtilité et délicatesse les saveurs de la Provence et du Pérou, mettant en avant les produits locaux de saison dans une sincère et authentique démarche durable engagée au plus près du terroir et de leurs producteurs.

Vous voilà prêts à embarquer pour une véritable traversée de leur univers, dans une atmosphère aussi intimiste que raffinée, où chaque détail est une invitation dans un savoureux voyage métissé.

Découvrez et laissez-vous ainsi séduire par l'une des trois interprétations qu'ils vous proposent selon l'expérience que vous souhaitez vivre...



Depuis 2025, notre table est récompensée d'une Étoile Verte MICHELIN pour sa gastronomie engagée et reconnue comme une "Table de Chef" par le guide Gault & Millau.

## NOS MENUS

Les noms de nos menus sont en langue Provençale et signifient respectivement « davantage », « encore une fois » et « que ça dure plus longtemps » !

*Vous voilà initiés...*

### **Maiï**

Menu en 4 évolutions  
(au déjeuner, vendredi et samedi, hors jours de fêtes et fériés)

**55 €**

*Une escale sensuelle pour sentir délicatement les premières effluves de la Pérouvence.*

### **Zou Maiï**

Menu en 6 évolutions  
(au dîner, du mardi au samedi, hors jours de fêtes et fériés)

**95 €**

*Une traversée mémorielle pour découvrir plus profondément cet univers singulier entre Provence et Pérou.*

### **Longo Maiï**

Menu en immersion complète  
(au dîner, le soir en week-end)

**125 €**

*Une immersion sensorielle totale pour explorer intensément l'identité culinaire de Patricia & Gérald.*

## NOS ACCORDS

Trois accords mets et vins au verre vous sont proposés pour accompagner chacun des menus.

Vous pourrez également choisir un flacon dans notre carte parmi notre large sélection de vins du Pérou, de la Vallée du Rhône Septentrionale et Méridionale, et de Provence.

### Survol éphémère

Vins du Pérou et du Rhône  
*en accord avec le menu Maï au déjeuner*

30 €

---

### Découverte éclectique

Vins du Pérou et du Rhône  
*en accord avec le menu Zou Maï au dîner en semaine*

60 €

---

### Immersion absolue

Vins du Pérou & Grands Vins Rhône-Provence  
*en accord avec le menu Longo Maï au dîner le week-end*

80 €

## Pérouvence, cuisine Solaire

*La subtile union des saveurs Provençales et Péruviennes...*

### EXEMPLE DE MENU

#### Artichaut poivrade

jardin d'été – **uchucuta** – poutargue

#### Ceviche ou Tiradito

amande – **infusion solaire** – melon

#### Coques et moules de Camargue

**ají amarillo** – safran

#### Homard ou Crabe bleu de Méditerranée (selon arrivage)

**causa** "signature" – pois chiche bio du Ventoux

#### Truite "Ikejime" maturée de l'Isle-sur-la-Sorgue

**ají arnaicho** – beurre blanc

#### Pièce du boucher à la braise

**ocopa** aux herbes de garrigue – Gin – **ají panca** – genièvre

#### Fruits des vergers Vauclusiens

sabayon **ají mirasol** – noix de pécan – **sauco** – marjolaine

#### Cacao bio 70% Piura

**plantation familiale** – rhubarbe – mélisse



**MICHELIN**  
**2025**

**GASTRONOMIE DURABLE**

Ce menu change régulièrement et peut être modifié à tout moment sans préavis selon la disponibilité de chaque produit frais le composant, en fonction de la saison, de la météo et des arrivages quotidiens de nos producteurs locaux.

Tous nos prix sont nets et s'entendent en euros, T.V.A. incluse, hors boissons.

Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Chacun des plats est susceptible de contenir des traces d'un ou plusieurs des allergènes officiels.