

Provençal Menu

2025

Menu :

Entrée / Plat principal / Dessert

Réservation :

48H à l'avance, minimum 4 adultes (menu unique)

contactez **Rebecca** : +33 6 07 87 37 68

Prix :

49€ par personne

Choisissez l'un des menus ci-dessous et informez-nous de vos éventuelles restrictions alimentaires.

Le repas débutera par un apéritif et un amuse-bouche, tandis que Rebecca dressera une belle table et peaupinera votre repas. Nous privilégions les plats à partager, un service familial, une ambiance décontractée et des produits frais et de qualité.

Ce repas est entièrement pris en charge (service et nettoyage inclus).

Menu Agneau

Salade de Fenouil, Radis Rose, Poire et Pecorino
Noisettes Torréfiés, Vinaigre Vanille de Bals'art à Roussillon et Huile d'Olive

*

Épaule d'Agneau Confite au Romarin, Ail et Origan
Riz aromatisé de la Camargue, aux pistaches, safran, coriandre fraîche et graines de grenadier

*

Ganache au Chocolat Noir, Fleur de Sel et Huile d'Olive du Domaine de Leos

Menu Boeuf

Céleri Rémoulade, aux Poires, Echalotes, Noisettes et Moutarde à l'etragon

*

Daube Provençale, aux Carottes, Olives Noir, Orange et Herbes du Potager
Ecrasée de Pommes de Terre et Légumes Verts

*

Pavlova aux Poires Pochés à la Vanille, Gingembre confit de la Maison du Fruit Confit d'Apt, et
Pistaches Torréfiées

Menu Végétarien

Velouté de Céleri Rave et Haricots blancs
garni de Tomates Confites au Paprika Fumé

*

Risotto de Champignons de Saison, Pignons de Pin, Pickles d'Oignon et Raisins Poêlés
Salade Verte aux Herbes Fraîches

*

Sablé de Farine de Châtaigne, Prunes Confites et sa boule de Glace Ravi Agrumes Verveine

Menu de Poulet

Saint Marcellin Chaud sur un lit de Salade, et sa Chutney de Figue à la Crème de Cassis

*

Filet de Blanc de Poulet Grillé, Pommes de Terres Rôties aux herbes du jardin
Céleri Rémoulade aux Poires, Echalotes et Moutarde à l'estragon

*

Tarte aux Amandes, Orange, et Figues Fraîches et sa Crème d'Issigny

Planche à Partager

2025

Plancha entre amis :

Un plateau à partager composé de produits locaux : charcuterie, fromages régionaux, olives, légumes marinés et produits frais du marché.

Nous vous livrons le plateau à l'heure convenue et vous laissons profiter de votre soirée en toute tranquillité.

Réservation :

48 h à l'avance, minimum 2 adultes.

Tarif :

25 € par personne

Repas Détente

2025

Pour votre arrivée, nous vous proposons un repas léger,
après une longue journée de voyage.

Comme votre heure d'arrivée est incertaine, surtout pendant les mois d'été, nous avons conçu les menus suivants, parfaits pour être dégustés froids ou faciles à réchauffer, à votre convenance.

Minimum 4 personnes. Réservation 7 jours à l'avance.

Tous les repas sont servis avec une salade verte et du pain frais, et livrés à votre porte à l'heure convenue.

Menu

Tarte du Jour

Quiche de Poireaux et Fromage de Chèvre de Saignon

ou

Quiche de Légumes Rôtis et Feta

ou

Quiche de Poivrons Grillé, Jambon Cru et Basilic du Jardin

OU

Potage

Velouté de Celery Rave et Haricots Blancs, garni de noisettes, croutons, persil et citron

ou

Potage de Poireaux, Pommes de Terre, Ail confit avec croutons et lamelles de Cantal Jeune

ou

Minestrone avec Tomates et Basilic du Potager de Villa Vauvert

EXTRAS

supplément 8 euros/personne

Plateau de 3 Fromages, chutney, fruits secs et noix

*

Gateau aux Pommes et à la Chataigne

*

Torte au Chocolat Noir

*

Moelleux Orange et Amandes

