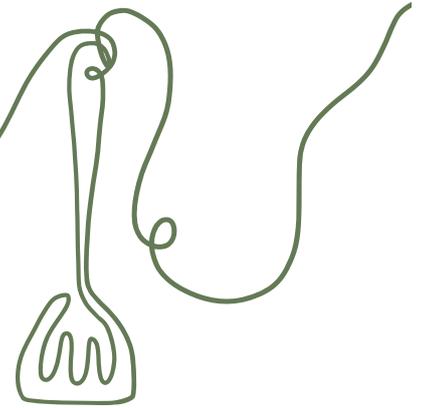


À TABLE AVEC

Rebecca

MENU



De la bonne cuisine, partagée avec joie!

Tous nos repas sont préparés à partir de produits frais et locaux, et mettent toujours à l'honneur les merveilleux fruits et légumes de Provence. Nous élaborerons ensemble votre menu à l'avance, en fonction de ce que le marché offre pendant votre séjour.

Vous avez des allergies ou des demandes particulières ? Il n'y a aucun souci, parlons-en !

Entrées

Poireaux à la vinaigrette d'orange,
Asperges vertes, petits pois nouveaux et leur sauce hollandaise,
Salade de légumes d'été rôtis,
Tarte Tatin de tomates cerises, balsamique et basilic

Plats

Roti de bœuf, ail, origan frais et huile d'olive,
Epaule d'agneau confite, à l'ail, origan et romarin du jardin,
Aubergines farcies et confites, sauce de tomates et basilic,
Petits farcis de Provence,
Escalopes de Veau Saltimbocca et sa sauce beurre noisette et sauge,
Soupe au pistou

Desserts

Gâteau aux figues, aux amandes et à l'orange,
Moelleux au chocolat noir, huile d'olive et fleur de sel,
Pavlova aux fruits frais du marché,
Abricots confits au thym et à la lavande, crumble aux amandes,
Pêches farcies et rôties dans un sirop de verveine citronné

Extras and sauces

Bouillon de légumes / Sauce Hollandaise / Aioli / Beignets de fleurs de courgettes