À TABLE AVEC Rebecca

Quelques inspirations de menus

De la bonne cuisine, partagée avec joie!
Nos repas mettent à l'honneur les produits frais et locaux, et tout particulièrement les merveilleux fruits et légumes de Provence.
Nous élaborons ensemble votre menu avant votre arrivée, en tenant compte de vos goûts, de vos envies et de vos éventuelles intolérances alimentaires. Le jour de l'atelier, nous choisissons au marché les meilleurs produits de saison pour compléter notre sélection.
Les plats présentés ici sont quelques exemples de ce que nous aimons cuisiner. Les menus évoluent au fil des saisons et s'adaptent à chaque groupe.
Vous avez des allergies, des intolérances ou des demandes particulières ? 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

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 d'Amaretto

Extras and sauces

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