

LES VIGNES



Menu Fête des Mères

Dimanche 25 mai 2025

Menu 70€

Amuse-bouche, entrée, plat et dessert

Amuse-bouche

Chèvre frais aux herbes, gazpacho rafraîchie de concombre

Fresh goat cheese with herbs, chilled cucumber gazpacho

Entrée

Truite de L'Isle-sur-la-Sorgue fumée à chaud, betteraves et raifort

Local asparagus bouquet, mimosa-style egg, fresh herbs

ou

Asperges blanches du pays, marmelade d'orange à la badiane

Local white asparagus, orange marmalade with star anise

Plat

Filet de daurade juste snacké, sauté de légumes verts et sauce vierge

Lightly seared sea bream fillet, sautéed green vegetables, sauce vierge

ou

Gigot d'agneau rôti aux herbes, écrasé de pomme de terre à l'ail confit,

Jus d'agneau perlé à l'huile d'olive

Herb-roasted leg of lamb, mashed potatoes with confit garlic,

Lamb jus with a hint of olive oil

Fromage

(supplément 15€, à la demande | Supplement of €15, upon request)

Assiette de fromages d'ici et ailleurs, fruits secs et jeunes pousses

Cheese plate from near and far, dried fruits and baby greens

Dessert

Tarte aux fraises, infusion de menthe, sorbet fromage blanc

Strawberry tart, mint infusion, fromage blanc sorbet

ou

Entremet au chocolat noir, caramel et anis vert

Dark chocolate, caramel and green anise entremet



RELAIS &
CHATEAUX