

LES VIGNES



Menu Fête des Mères

Dimanche 25 mai 2025

Menu 70€

Amuse-bouche, entrée, plat et dessert

Amuse-bouche

Chèvre frais aux herbes, gaspacho de concombre

Fresh goat cheese with herbs, cucumber gaspacho

Entrées

Truite de L'Isle-sur-la-Sorgue fumée à chaud, betteraves et raifort
Hot-smoked trout from L'Isle-sur-la-Sorgue, beetroot and horseradish

ou

Asperges blanches de pays, marmelade d'orange à la badiane
Local white asparagus, orange marmalade with star anise

Plats

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 13€, à la demande | Supplement of €13, upon request)

Assiette de fromages affinés, confiture, fruits secs, mesclun
Cheese plate, jam, dry fruit, mesclun

Desserts

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