

# LES VIGNES



## ET SON JARDIN

**La Provence dans l'assiette, la délicatesse au bout de la fourchette, un potager sur table, une expérience inoubliable, la générosité des saveurs, le goût de la fraîcheur, des produits de notre potager, un jardin dans les vignes à savourer.**

**Avec une cuisine de saison, des produits locaux du Luberon, de Provence ou cueillis directement dans notre potager, la fraîcheur est à l'honneur pour un mariage plein de saveurs avec les poissons et viandes d'élevage Français, dans une déclinaison des saveurs provençales.**

**Provence on the plate, the delicacy at the end of the fork, a vegetable garden on the table, an unforgettable experience, the generosity of flavors, the taste of freshness, produce from our vegetable garden, a garden in the vineyards to savor.**

**With seasonal cuisine, local products from the Luberon, Provence or picked directly from our vegetable garden, freshness is in the spotlight for a marriage full of flavors with fish, seafood and meat from France, in a variation of Provencal flavors.**



## MENU

# Accord Mets & Vins Aureto

MARDI 13 SEPTEMBRE 2022

Menu à 115 €

Amuse-bouche

Foie gras de canard mi-cuit, figues caramélisées à la pistache

*Foie gras terrine, caramelized figs with pistachio*

*IGP Vacluse, Tempesta blanc 2016*

Pavé de bar rôti,

Émulsion de coquillages, purée de brocolis et fondue de cébette

*Roasted sea bass,*

*Shellfish sauce, broccoli purée and spring onion fondue*

*IGP Méditerranée, Solale blanc 2021*

Assiette de fromages

*Cheese platter*

*IGP Méditerranée, Aphélie rouge 2021*

Poire pochée au sirop de noisette,

Jus de poires aux épices, muesli, crème de noisette

*Poached pear with hazelnut syrup,*

*Spiced pear juice, muesli, hazelnut cream*

*AOP Ventoux, Maestrade rouge 2015*