

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 23 AOÛT 2022

Menu à 115 €

Amuse-bouche

Fleurs de courgette farcies,
Fromage de chèvre au lait de Rove, vinaigrette aux olives taggiaches
*Stuffed zucchini flower,
With Rove goat's cheese, taggiaches olive vinaigrette
IGP Vacluse, Tempesta blanc 2016*

Épaule d'agneau cuite sur la braise,
Sablé de parmesan aux légumes d'été, jus au thym citron
*Roasted lamb shoulder,
Parmesan shortbread with summer vegetables, lemon-thyme jus
Vin de France, Tempesta rouge 2015*

Assiette de fromages
*Cheese plate
IGP Vacluse, Tramontane rouge 2017*

Figue noire,
Écume de miel d'acacia, croustillant et glace à la fève de Tonka
*Black fig,
Acacia honey foam, Tonka bean ice cream and crisp
IGP Méditerranée, Aphélie rouge 2021*