

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 30 AOÛT 2022

Menu à 115 €

Amuse-bouche

Tarte fine de tomates aux gambas rôties, sauce Romesco

Roasted prawns and tomato tart, Romesco sauce

IGP Méditerranée, Elyo blanc 2021

Quasi de veau cuit à basse température,

Poêlée de girolles, pommes de terre fondantes, jus à la truffe noire

Roast veal cooked at low temperature,

Pan-fried chanterelle mushrooms and fondant potatoes, black truffle jus

IGP Vaucluse, Tramontane rouge 2017

Assiette de fromages

Cheese plate

IGP Méditerranée, Aphélie rouge 2021

Mousse au chocolat noir,

Confit et sorbet à la mûre, jus de chocolat

Dark chocolate mousse,

Confit and blackberry sorbet, chocolate jus

AOP Luberon, Petit Miracle rouge 2016