

LE MAS BOTTERO

 le goût d'ici

Menu DINER COMPLICE

Apéritif, MENU 6 plats et BOISSONS COMPRISES 145 €/p

JEUDI 14 MARS À 20H

En présence de :

Xavier ALAZARD – producteur d'huiles d'olives à Maussane-les-Alpilles (13)

Didier FERREINT – producteur d'asperges vertes à Mallemort (13)

Pierre-François TERRAT – producteur de vin à Lambesc (13)

Apéritif convivial autour de L'Extra Brut
(Méthode traditionnelle) Domaine Les Béates

L'asperge dite « la Rebelle » crue

En tartare aux agrumes de pays
Béatines blanc 2023 – Domaine Les Béates

L'huile d'olive « fruité vert » des Baux arrosant

Un gravlax de maigre de Méditerranée, avocat et artichaut
Béates blanc 2022 – Domaine Les Béates

L'asperge dite « la Voluptueuse » à la vapeur douce

Sabayon maltais à l'huile d'olive « maturée » de Xavier
Terra d'Or rosé 2022 – Domaine Les Béates

Les asperges dites « les Délicates » sautées minute

Crème de morilles et poitrine de cochon noir de Bigorre
Lou Carignan rouge 2022 – Domaine Les Béates

Le caillé de chèvre de la ferme de Brégalon

Aux herbes du jardin, huile d'olive « Picholine »
Lou Bianco blanc 2023 – Domaine Les Béates

L'huile d'olive « Grossane »

Autour du chocolat blanc et du citron de Provence
Terra d'Or blanc 2021 – Domaine Les Béates