

Dîner à 4 mains

Nicolas Bottero & Damien Leroux

Jeudi 30 Avril 19h30

Provence & Méditerranée – 170 € par personne
Apéritif convivial bouchées et bulles locales

menu dégustation en six temps
accord mets & vins de Provence
eau minérale et boisson chaude incluses

Une cuisine de jardin et de Méditerranée célébrant le printemps
en Provence

Apéritif convivial

Tour de Méditerranée

Méthode traditionnelle – Château du Seuil

Asperges vertes de Mallemort

Autour de l'asperge en différentes textures
herbes et fleurs du jardin

Aop Coteaux d'Aix-en-Provence – Château de Beaupré « Château » blanc 2025

Moules de Carteau

Petits pois caviar, brousse du Rove
Touche de fraises de pays
Sabayon iodé au safran

Aop Côtes de Provence - Clos Cibonne « Tibouren » rosé 2024

Mulet de Méditerranée

En bourride légèrement relevée à l'ail des ours
Févètes et ail nouveau

Aop Bandol « Pibarnon » rosé 2023

Agneau des Alpilles

Le dos rôti à la sarriette
Fleur de courgette farcie de l'épaule confite
Jus aux épices douces

Aop Bandol – Domaine Tempier « La Migoua » rouge 2015

Chèvre de la ferme du Bregalon

Le caillé rafraîchi aux herbes du jardin
La tomme servie tiède à l'huile d'olive des Baux
Vin de France – Les Béates « Terra d'Or » blanc 2023

Olives de Provence

Fraîcheur de sureau
Huile d'olive glacée
Miel de la Sainte-Victoire

Château Vignelaure « L'Or de Vignelaure » - doux 2025