



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,
Anthony Iorio, Chef de Cuisine et Maud Poli Cheffe Pâtissière
vous proposent :*

*Menu de la Fête des Mères
Déjeuner du Dimanche 31 Mai 2026*

Pour vous mettre en Appétit, Quelques Petites Agapes :

*Tartelette Tomate, Gougère Fromage Frais,
Œuf de Caille en Gelée de Légumes*

*Carpaccio de Thon de Méditerranée, Parmesan, Pignons de Pin, Cébette,
Huile d'Olive Castelas, Glacé au Basilic Citronné*

*Rouget Barbet, Fenouil, Agata en Risotto, Soupe de Roche,
Espuma Safrané*

*Moelleuse Volaille Fermière Cuite en Douceur,
Petit Jus de Cuisson à la Truffe Noire*

*Chèvre Frais de la Provence Relevé de Thym et Romarin
Déclinaison d'Abricot*

*La Cerise et la Pistache
Rôtie, Confite, Gelée et en Chouchou*

Fraise de Carpentras et Meringue au Poivre Timut à Croquer

La Tablette de Chocolat Noir et Praliné à Partager ou à Emporter

*Menu de Fête des Mères - 130 €
Prix par personne, hors boissons*