

Un échantillon des plats pouvant vous être proposés :

Entrée :

- ✚ Tarte tatin tomate mozzarella basilic
- ✚ Nems de chèvre frais du pays , miel de châtaignes et figes, sur lit de salade verte
- ✚ Caillette d'Aups ou de Moustiers et son accompagnement
- ✚ Velouté glacé de tomates , basilic et menthe

....

Plat :

- ✚ Poulet aux 40 gousses d'ail
- ✚ Veau rôti aux abricots et miel de lavande
- ✚ Magrets de canard marinés à la fondue d'échalotes et vinaigre de framboise, grillés au barbecue
- ✚ Daube provençale

....

Dessert :

- ✚ Compotée d'abricots et sa glace vanille
- ✚ Tarte fine aux pêches amandes
- ✚ Figes rôties au miel du Pays du Verdon, et sa boule de glace au choix
- ✚ Sorbet de fruits frais de saison

....

Ceci n'est qu'un aperçu, sachant que l'apéritif est toujours accompagné d'amuse-bouches au goût de la Provence

Bon Appétit !!!
