

« La Table de Valentin » au Mas Valentine

Pour les déjeuners du Mercredi au Samedi

Menu Plaisir

| | |
|---|------|
| Amuse-Bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardises | 32 € |
| Amuse-Bouche + Entrée + Plat + Mignardises | 26 € |
| Amuse-Bouche + Plat + Dessert + Mignardises | 26 € |

Amuse-Bouche

Selon le chef, le marché, la criée...

Entrées

Bisque d'Etrille aux fragrances de Provence, fenouil en 2 façons, confit et séché

Rouille du pays façon J-B Reboul

ou

Poêlon d'escargots petit gris des Alpilles de Mr Alphonse

en dualité persillé et beurre de truffe

Mouillette à l'ail noir

Plats

Demi magret d'oie laqué, saveurs d'Asie au Physalis

Mousseline de céleri rave à l'ail noir, Pommes de terre gaufrette

ou

Eglefin de Norvège doré au beurre noisette et sel des Alpes au Combava

Pot au feu de légumes de saison biseautés, dans un court bouillon corsé aux sucres d'arrêtes

Desserts (au choix)

Le Pas tout Blanc : miel d'acacia, pignons de pin torréfiés et concassé d'amandes,

déclinaison de crèmes légères (Crème chantilly, fromage blanc et mascarpone)

ou

Demie sphère chocolat blanc Opalys Façon Mont-Blanc

(crème de marron, mousse Baileys, glace vanille Bourbon, craquant spéculoos et éclats de meringue)

ou

Poire au vin, aux douces épices d'Hiver, sur une fine pâte feuilleté caramélisée,

Glace cassis et caramel de Camaïssette

Mignardises

Tous nos prix sont nets (TVA incluses)