

# « La Table de Valentin » au Mas Valentine

Pour les déjeuners du Mercredi au Samedi

## Menu Plaisir

Amuse-Bouche + <b>Entrée</b> + <b>Plat</b> + <b>Dessert</b> + Mignardises	32 €
Amuse-Bouche + <b>Entrée</b> + <b>Plat</b> + Mignardises	26 €
Amuse-Bouche + <b>Plat</b> + <b>Dessert</b> + Mignardises	26 €

### Amuse-Bouche

Selon le chef, le marché, la criée...

### Entrées

Velouté printanier d'asperge verte et radis fanes, raviole à la ricotta, perlé à l'huile des Baux de Provence

ou

Cromesquis de Brocciu au basilic, salade printanière du moment (pissenlit, barbucine, roussette de Provence, selon arrivage)

### Plats

Gigot d'agneau de Provence roulé, label "Cru des Alpilles", façon méchoui, fine semoule aux petits légumes, condiment épicé aux fèves de Pays

ou

Cabillaud Skrei juste saisi, sauce émulsionnée au citron de Menton et ciboulette fine, purée de fèves et petit pois, méli-mélo printanier

### Desserts (au choix)

Fiadone corse, traditionnel et sa glace limoncello, crumble de noisette torréfié

ou

Le Pain de Gene à la pistache en toute légèreté, autour d'une déclinaison de fraises de Pays

ou

Le Pas tout Blanc (miel des Alpilles d'acacia, pignons de pin torréfiés, déclinaison de mousses légères), crème chantilly, fromage blanc et mascarpone

### Mignardises

Tous nos prix sont nets (TVA incluses)