



Allegria!
BISTRONOMIE
DE BONNE HUMEUR

Terroirs et Cépages des Alpilles

MENU 70€ | ACCORD METS ET VINS 30€

Mise en bouche

LA BETTERAVE FRIE

Réduction de vinaigre de fraise

Entrée

LES SEICHES DE MÉDITERRANÉE

En ravioles fraîches, fin ragoût de petits pois de pays, menthe du jardin et agrumes

Plats

AU CHOIX

LE POISSON DE LA PÊCHE DU JOUR

Snacké sur la peau, artichauts en beaux morceaux, fins copeaux croquants et sauce vierge aux câpres et aux aromates de la Garrigue

LE JARRET DE VEAU DES HAUTES-ALPES

Confit sur l'os, fèves printanières juste tombées, asperges et jus réduit

Dessert

LA MOUSSE AU CHOCOLAT SOUFLÉE

Sorbet et sauce cacao



Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris.
Origines des Viandes : nés, élevés et abattus en France.
Tableau d'allergènes disponible sur demande.

PREMIÈRE ÉDITION
EN COLLABORATION AVEC
LE DOMAINE FONTCHÈNE
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE



DOMAINE
FONTCHÈNE

SENE MILAN