

l'auberge

SAINT-REMY-DE-PROVENCE



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

CUSINE CRÉATIVE & COMBINAISON DE GOÛT

La châtaigne contrastée et la galère de Méditerranée
poudrée d'ail noirci,

Les coquillages étuvés aux graines de fenouils sauvage
s'accompagnent de chou-fleur graffiti,

Le tourteau soufflé au raifort frais et la pomme maturée,

La belle langoustine sous les algues,
butternut et peau de clémentines,

La noix de Saint-Jacques fumée au bois d'olivier grillé,
céleri fumé sous une pluie de truffe noire,

Le homard bleu, cappelletis au cœur d'artichaut pochés au bouillon de carapaces,
bisque onctueuse,

Le bar de ligne nappé d'un velours de cresson,
sucs des arêtes mijotées, graines de caviar,

Le suprême de poularde sauce albufera et truffes noire,
légumes liés au jus de volaille,

Le chèvre chaud déshydraté « version 2022 »,
pulpes aux fruits du mendiant,

Le citron caviar à la cuillère,
calamenthe sauvage glacée,

L'ananas rôti à l'huile d'olive de la Vallée,
noix de coco compressée,

La chocolaterie et la poire pochée dans un pur jus de cassis à l'infusion de poivre Timut,

Le pamplemousse avec des bulles de champagne rosé,

Le parfum des pins de nos collines au bord du lac du Peiroou

La vanille intensément caramélisée, pulpe de fruits acidulés

Accompagné pour finir d'une coupe de champagne

Au diner au prix de 300 euros,
Hors Boissons

l'auberge

SAINT-REMY-DE-PROVENCE



MENU DU JOUR DE L'AN

CUSINE CRÉATIVE & COMBINAISON DE GOÛT

Quelques créations apéritives marines

La belle langoustine sous les algues,
butternut et peau de clémentines,

La noix de Saint-Jacques fumée au bois d'olivier grillé,
céleri fumé sous une pluie de truffe noire,

Le bar de ligne nappé d'un velours de cresson,
sucs des arrêtes mijotées, graines de caviar,

Le suprême de poularde sauce Albuffera et truffes noire,
légumes liés au jus de volaille,

Le chèvre chaud déshydraté « version 2022 »,
pulpes aux fruits du mendiant,

Le citron caviar à la cuillère
calamenthe sauvage glacée,

La chocolaterie et la poire pochée
dans un pur jus de cassis à l'infusion de poivre timut,

Quelques créations aux parfums de fêtes

Au déjeuner & dîner au prix de 200 euros,

Hors Boissons