

« *Autour des vins du Château de Vignelaure*
Et des plat emblématiques de Cuisine Provençale de la Petite Maison »

Quelques bouchées autour de la truffe d'été, pour faire connaissance...
AOP Côtes de Provence Rosé et IGP Méditerranée Blanc, Château Vignelaure 2020
servis en Magnum



Bouillabaisse de girolles clous et filet de rouget de nos côtes
Rouille douce

IGP Méditerranée Blanc, Château Vignelaure 2019 servi en Magnum



Taillé dans un gros maigre, un pavé recouvert d'écailles de légumes provençaux
La queue du maigre pour une brande douce, petit poivron grillé
Le jus des arrêtes pour saucer

IGP Méditerranée Blanc, Château Vignelaure 2016 servi en Magnum



Epaule d'agneau des pré-alpes mitonnée 7 heures pour être fondante
puis dorée dans ses sucs, jus à la sarriette
Les fameux petits farcis provençaux

AOP Côtes de Provence Rouge, Château Vignelaure 2010 et 2015 servis en Magnum



Olives, fraises et abricots pour un dessert très estival
Vin de France, Câteau Vignelaure « Or de Vignelaure » 2020



Mignardises

Marc de Vignelaure 10 ans d'âge, Café, Eaux 808

Le prix de ce menu est de 110 euros par convive tout compris
Réservation au 04 94 37 21 10