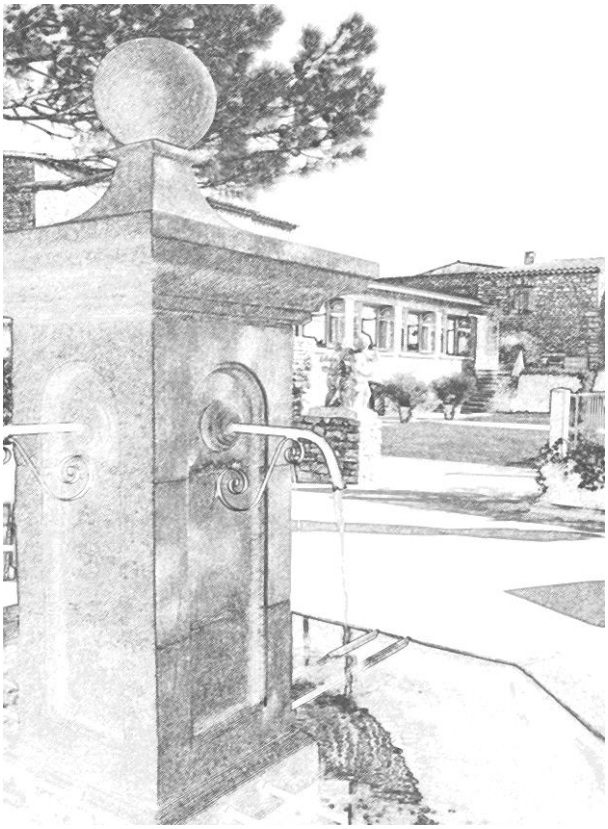
Le Café de la Fontaine



Tous nos produits sont d'origine locale et issus d'agriculture raisonnée.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en Provence.

Ce menu est donné à titre d'exemple et peut faire l'objet de modifications

Réouverture des restaurants à partir du Vendredi 19 Avril 2024

RELAIS & CHATEAUX

Servi uniquement au déjeuner.
Menu en 2 services (Entrée – Plat ou Plat – Dessert) à 45.00€
Servi tous les jours au déjeuner et au diner.
Menu en 3 services (Entrée – Plat – Dessert) à 59.00€

Menu

Asperges tièdes de Roussillon, Sabayon anisé, quelques noisettes torréfiées.

ou

Fraîcheur de Betterave, fromages de chèvre de Goult,

Assaisonnée de jus de cresson et coquillages.

ou

Truite de la Sorgue, doucement confite, petits pois,

Fèves et chou-fleur en vinaigrette de printemps.

*****

Aïoli d'aile de raie au sel, fricassée du maraîcher au foie de morue poêlé.

Poudre d'aneth et algues brulées.

ou

Volaille fermière de la ferme de Monsieur Pons, salade de cerises et tomates cerises,
Crumble amande et avoine.

ou

Tagliolini maison, cueillette matinale et stracciatella di Buffala.

ou

Souris d'Agneau confite au romarin et thym sauvage, mignonette d'olives,

polenta aux agrumes.

*****

Texture de citron à la verveine.

ou

Plusieurs chocolats, framboises et poivron rouge refroidis.

ou

Ile flottante vanillée au pop-corn.

ou

Soupe de fraises à l'aneth, madeleine aux amandes.

Prix nets, TVA et service compris.