

Pérouvence, cuisine Solaire

EXEMPLE DE MENU

Betterave

rocoto rouge – vinaigre de sauge

Aigo boullido

ail fumé – *ají chuncho* – sauge

Pain au maïs

huile d'olive – *beurre ají mochero fumé*

Asperge verte du Vaucluse

poutargue – *uchucuta*

Crabe bleu de Méditerranée

carotte – *kion* – pomelo

Truite "Ikejime" maturée de l'Isle-sur-la-Sorgue

ají arnaucho – beurre blanc

Pois chiche bio du Ventoux

truffe de saison – *ají charapita*

Pièce du boucher

ocopa – *Gin* – *ají panca* – genièvre

Fraise de Montoux

sabayon *ají mirasol* – noix de pécan – *sauco* – marjolaine

Cacao bio 70% Piura

plantation familiale – *guanabana*



MICHELIN
2025

GASTRONOMIE DURABLE

Ce menu change régulièrement et peut être modifié à tout moment sans préavis selon la disponibilité de chaque produit frais le composant, en fonction de la saison, de la météo et des arrivages quotidiens de nos producteurs locaux.

Tous nos prix sont nets et s'entendent en euros, T.V.A. incluse, hors boissons.

Toutes nos viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Chacun des plats est susceptible de contenir des traces d'un ou plusieurs des allergènes officiels.