



Hiely Lucullus

GÉRALD AZOULAY • AVIGNON



Pérouvence, cuisine Solaire

Gastronomie durable, enracinée, engagée...

MENU PÉROUVENCE - unique & omnivore

MAÏ en 4 évolutions – (vendredi midi, samedi midi)
Accord Vins Pérou & Rhône

55 €
30 €

(hors jours de fêtes et fériés)

ZOU MAÏ en 6 évolutions – (lundi soir, jeudi soir)
Accord Vins Pérou & Rhône

95 €
60 €

(hors jours de fêtes, fériés et juillet)

LONGO MAÏ en 8 évolutions – (vendredi soir, samedi soir, dimanche)
Accord Vins Pérou & Grands Vins Rhône-Provence

125 €
80 €

Acidité – Herbes & Piments – Braise...

Notre cuisine Pérouvence est une plongée immersive au cœur de notre identité culinaire si singulière, une rencontre insolite et audacieuse entre le Pérou et la Provence, au rythme des saisons et des produits locaux, des arrivages quotidiens et de notre réflexion toujours plus poussée vers une gastronomie durable, engagée.

Vous voilà prêts à embarquer pour une véritable découverte de notre univers aux saveurs vibrantes, avec pour fil conducteur les herbes Provençales et les piments Péruviens, souligné par des acidités maîtrisées et des cuissons justes à la braise.

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.