

Prévôt

MERCREDI 4 MAI 2016 dès 19h30

Soirée Anniversaire du restaurant 35 ans !

Menu Asperge
avec les vins du Domaine des Masques à la Sainte-Victoire
par Carl Mestdagh et Yves Cuilleron



Mise en bouche

Mini Mc Prévôt au saumon et asperge blanche
Langoustine panée à la noisette et totem d'asperge verte,
Crème de foie gras, confit de fraise et émulsion à l'amande

Essentielle Grenache-Syrah rosé 2015

Entrée

Moelleux de truite à la ricotta et cochon noir de Bigorre, garni et nappé d'asperge verte,
Salade de têtes et julienne de lard

Essentielle Chardonnay 2015

Plat

Filet de veau rôti, royale d'asperge blanche aux zestes d'orange,
Les pointes blanches roulées au pistou de coriandre fraîche

Exception Syrah 2012 ou 2013

Fromage

Brillat-savarin à la pistache torréfiée

Dessert

Panna cotta d'asperge, mousse mascarpone au citron vert et biscuit Joconde à l'amande,
Fraises de pays émincées et asperge caramélisée, sorbet au yaourt grec

Mas Amiel 1985

Menu à 100 € avec les boissons comprises