



FÊTE DES MÈRES

MENU

LA CUISINE D'AMÉLIE

Chef Olivier Scola

DOMAINE DE
FONTENILLE





FÊTE DES MÈRES

MENU

CHEF OLIVIER SCOLA

Duo d'asperges

En tartelette, condiment œuf mayonnaise,
coulis de péquillos

Domaine de Fontenille, Alphonse Blanc 2024, AOC Luberon

Loup de méditerranée

Snacké, soupe de poisson, pomme de terre farcie aux coquillages,
émulsion de fenouil

Domaine Marc Kreydenweiss, Riesling 2017, AOP Alsace

Filet de bœuf fumé

Jus aux olives, légumes du soleil

Domaine Guy Farge, Cuvée Granit 2016, AOP Saint Joseph

Sélection de fromages

*de la ferme de Malo et fromagerie du Luberon à Lauris
(supplément 18€)*

Les fraises

Millefeuille à la vanille de Madagascar, glace au yaourt,
huile d'olive du domaine

Domaine de Fontenille, Les Impatients Rosé

85€ PAR PERSONNE
ACCORD METS ET VINS 40€

DOMAINE DE FONTENILLE

