

LA fête DANS LES ÉTOILES

LE MENU DES CHEFS

ENTRÉE 1

Foie gras de canard au naturel cuit au sel, chutney d'ananas au gingembre confit au vin doux naturel de Rasteau

Cyril Glémot
Côteaux & Fourchettes

ENTRÉE 2

Pain de sardine, tomates de mon jardin confites, moutarde et paprika fumé

Nicolas Pailhes
L'Escapade

ENTRÉE 3

Gelée de soupe de poisson et sétoise de calamars

Philippe Zémour
Les Maison Du'O

PLAT 1

Houmous libanais et aubergines confites avec tomates émondées et copeaux de parmesan, pesto basilic et pain libanais

Christophe Bolis
Café de France

PLAT 2

« Mouardiduro de poulanchoun » * à la provençale

Eric Sapet
La Petite Maison de Cucuron*

FROMAGES

2 fromages avec 2 affinages différents avec confiture de figues ou fruits secs

Mathieu Schillinger & Laurent Lebreton
L'arbre à Vins

DESSERT 1

Clafoutis aux framboises

Sylvain Fernandez
Campagne, Vignes et Gourmandises

DESSERT 2

Verrine gelée de citron et un duo de ganache montée basilic

Jean-Benoit Truchot
Chocolat T.

* Recette traditionnelle provençale : des boulettes de poulet moelleuses et fondantes parfumées de tomates confites, sauge, romarin, olive, enrobées de jus concentré aux olives, servies en brochette avec des courgettes rôties et en caviar, huile d'ail, poudre d'olive