



## LE PRINTEMPS EST LA

### ENTREE au choix :

Charlotte d'asperges au chèvre frais et agrume

Noix de saint Jacques rôtie, mousse de chou-fleur, fin beurre blanc et crumble de pistache

Petits pois en velouté, tartine gourmande à la Burrata et coppa croustillante

Saumon gravlax à la betterave et à l'orange, jeunes pousses d'épinard et pickles d'échalote

Salade César au poulet et bacon crispy

Petit farci d'artichaut à la chair de veau et pancetta, crème d'artichaut et pignons torréfiés

### PLAT au choix :

Filet de canard en croûte d'olives à l'orange, purée de pomme de terre et céleri rave, butternut fondant

Rôti de veau cuit à basse température, réduction aux miel, thym, orange et léger poivre vert, déclinaison de légumes printaniers

Filet de bar cuit sur peau, pep's d'exotisme, riz basmati et wok de légumes

Suprême de poulet, pesto de coriandre sous peau, confit d'oignon à la chair et au jus de citron, purée de patate douce

Gambas sauvages marinées aux épices douces, pickles de fenouil riz venere et jardin de légumes du marché

Ballotine de mignon de porc au chorizo, émulsion au vinaigre de cidre et à la pomme, purée de carotte, pois gourmand et tombée de blettes

### SELECTION DE FROMAGES

### DESSERT au choix :

Tarte au citron basilic meringuée

Moelleux au chocolat noir, crème fouettée aux 3 chocolats

Amandine aux poires, sirop de grenade, mascarpone fouetté à la vanille

Biscuit aérien aux fraises

Vacherin mangue passion

Tarte sablée au chocolat et au caramel beurre fleur de sel

**ALLIANCE BEAUTE ET SAVEUR**

**Cheffe Sandrine ROUXEL**

+33 6 52 34 67 27

provenceprivatecheffe

privatechefsandrine@gmail.com