

La Cuisine d'Amélie

Chez Amélie, pas d'ordre, pas d'entrée ou de plat principal, mais des touches de goûts, des p'tites assiettes, cuisinées avec joie et passion ; faites votre choix selon vos envies et les mets arrivent sitôt cuisinés dans un ordre non établi, selon l'instant. Partagez vos choix et régalez-vous !! Nombre de touches de goût conseillé pour 2 personnes : 5 touches salées et 2 touches sucrées.

Jérôme Faure, Chef Exécutif

La Touche de goût salé 8 euros au choix

Clin d'œil à Mr. Passard, œuf en cuisson idéale, crème fouettée 4 épices, ciboulette du jardin, sirop d'érable

Le butternut au four, miel et chèvre, Granola® maison et estragon V

La soupe de carotte et fleur d'oranger, feta aux épices douces, pois chiche bio de Cucuron V

Une salade pour Laurence...chou chinois, mangue, poivron, oignon, coriandre, coco, gingembre, citron V

La Touche de goût salé 10 euros au choix

Faux filet de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade

Andouille de Lauris, figue de pays, sauce chien

Artichaut bouton en salade, citron et poutargue, roquette V

Maquereaux en beignet, pâte de tomate relevée, sauce bois Boudran

La Touche de goût salé 12 euros au choix

Poulpe grillé « en rouge et noir » ...

Thon brûlé au café, velouté de cèpes, Speck et roquette du jardin

Ceviche de sériole, maïs, piment d'Espelette, estragon, et chorizo

Compotée de lièvre, sauce à la Royale, purée de marron

La Touche de goût salé 14 euros

Chair de tourteau, chou-fleur, crème de Bresse, truffe Tuber uncinatum

La Touche fromagère 7 euros au choix

Le fromage de vache du moment...

Le chèvre frais de Bonnieux, huile d'olive bio de Cucuron, fleurs du jardin

Chèvres affinés de Bonnieux, plusieurs affinages, confiture

Le saladier du jardin, pickles, vinaigrette à la framboise 5 euros

La Touche de goût sucré 9 euros au choix

Ile flottante poire et amande

Nage de figues noires de pays à la cardamome verte, glace à la rose

Gros macaron chocolat Valrhona®, glace banane

Autour de la pomme, meringue et glace au pain d'épices

La Touche du jour pour les plus petits 14 euros

Plat garni selon le marché

Coupe de sorbets de « l'Art glacier » à Ansouis

Mes coups de cœur choisis pour vous à partager à 2

38 euros par personne

Une salade pour Laurence...chou chinois, mangue, poivron, oignon, coriandre, coco, gingembre, citron

Faux filet de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade

Maquereaux en beignet, pâte de tomate relevée, sauce bois Boudran

Chair de tourteau, chou-fleur, crème de Bresse, truffe Tuber uncinatum

Thon brûlé au café, velouté de cèpes, Speck et roquette du jardin

Chèvres affinés de Bonnieux, plusieurs affinages, confitures

Ile flottante poire et amande

Gros macaron chocolat Valrhona®, glace banane

Eau de dégustation microfiltrée et embouteillée sur place, « Purezza L'eaurigine® »,

La première bouteille plate ou gazeuse 75cl, 4,00 €, servie à discrétion

Le pain qui vous est servi est pétri au quotidien par nos soins.

La Cuisine d'Amélie est disponible pour l'organisation d'événements privés.

Pour plus de renseignements, veuillez contacter Laurence : restaurants@domainedefontenille.com