

La soirée Vigneronne

AVEC LE

Chêne Bleu



Asperges vertes grillées, brousse de brebis,
jambon ibérique, sauce ail des ours

AOP Ventoux blanc, Astralabe 2024
Servi sur magnum

Maquereau de Méditerranée grillé à la flamme,
légumes glacés au safran, sauce condimentée

AOP Ventoux blanc, Aliot 2022

Filet de canard rosé chimichurri, gnocchis,
beurre noisette, sauge, parmesan

AOP Ventoux rouge, Abélard 2010
Servi sur jeroboam

Mousse chocolat chaude, sorbet cerise, sablé cacao

IGP Vaucluse rouge, Rêve de Scipion 2020