



\*\*\*\*\*

## LE PHÉBUS & SPA

Villa des Anges  
Xavier MATHIEU

### *Menu de Pâques*



*La surprise pour se mettre en appétit.  
Vérité, Pureté, Émotion*

*Oignon des Corbières farci, tiède bouillon aux saveurs de houblon,  
fromage de chèvre ultra sec de la ferme de Patricia à Goult,  
Castelmagno d'Alpage.*

~~~

*De tièdes Asperges au jaune « bleu »  
légèrement orangé,  
poudre de noisettes en fraîcheur.*

ou

*Pois chiche fumés et douce salade aux saveurs  
de l'étang de Vaccares, sureau et pommes fraîches.*

~~~

*« Imaginons un Aioli »  
cœur de cabillaud demi-sel maison et foie de morue,  
pommes délicatesse au lard de Colonnata.*

ou

*Pétales de truite arc-en-ciel pêchée dans la Sorgue,  
servie rafraîchie, aux amandes fraîchement cueillies, perle d'agrumes.*

~~~

*Shooter de pression glacée d'absinthe des Alpes de Haute-Provence.*

~~~

*« L'agneau de Pâques »  
le gigot d'agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,  
haricots blancs dans leur jus au thym.*

~~~

*Le chocolat,  
Choco-coco-curry.*

~~~

*Cade de bonbons.  
Des spécialités provençales.*

6 dégustations 80 euros

