Ecrit par Echo du Mardi le 12 février 2021

Baux-de-Provence, Baumanière : Un menu d'exception à emporter pour sa Valentine





Le Chef Michel Hulin du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière propose son menu à emporter. Il sera question, pour ravir les papilles et pour commencer ce repas gourmet, de Fine raviole de tourteau et crevette sauvage, ananas et coriandre fraîche et son bouillon léger au gingembre ; puis de Coquille Saint-Jacques rôtie, artichaut en vinaigrette de coquillages, jus iodé aux huîtres suivie d'une dégustation d'agneau de Provence, moelleux de pomme de terre aux truffes d'hiver. Le dessert sera Comme un écrin au fruit de la passion, cœur auconfit de mangue et praliné sésame pour finir sur des Mignardises. Le pain fourni est celui du boulanger du restaurant. 95 € par personne

Le chef Michel Hulin invite à la dégustation d'une cuisine provençale raffiné où le terroir est mis à l'honneur avec ses déclinaisons de plats où l'huile d'olive de la vallée des Baux vient parfumer les créations. Passionné, il sélectionne ses produits auprès des producteurs locaux et veille à respecter toutes les saveurs de la Provence à la recherche du juste équilibre. Baumanière. D27, Mas de Baumanière aux Baux-de-Provence. 04 90 54 33 07

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !