

Ecrit par Echo du Mardi le 7 janvier 2020

Les Barbus



Les Barbus font l'unanimité depuis l'ouverture en octobre 2017 auprès des gourmands et des gourmets. Romain et Fabien bien sûr barbus tous les deux, prônent le bien-manger et le bien-boire. C'est Fabien qui cuisine en direct devant vous des produits ultra-frais. Si les recettes sont originales, elles ne masquent



Ecrit par Echo du Mardi le 7 janvier 2020

pas les saveurs des poissons et des viandes dont les cuissons sont particulièrement soignées. Par exemple le Saint Pierre est juste cuit, servi avec des épinards, une galette de vitelotte et une crème de tome basque ; le charolais maturé fera plaisir aux amateurs accompagné d'un espuma de pomme de terre et l'agneau fond dans la bouche accommodé de ses ris braisés, de gnocchis maison et d'une poêlée de girolles en saison. La carte est courte, mais une suggestion quotidienne dans la formule de midi permet de varier les plaisirs du palais avec des plats de saison comme un sauté de lapin servi avec une purée carottes et clémentines. Evidemment on retrouve les truffes dès les premiers frimas, du gibier en automne et des légumes gorgés de soleil dans des recettes estivales. On vous conseille de garder une petite place pour le dessert, nous avons adoré le palet chocolat sur biscuit breton fait maison tout comme la glace vanille et aussi la mousse aux poires sauce chocolat, une douceur légère pour clore le repas. Fabien vous conseillera les vins et veillera à la bonne marche du service. Le vendredi, jour de grand marché à Pertuis, il faut impérativement réserver sa table le midi.

Restaurant les barbus. Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 35€. Formule du midi : 16€. Vin au verre. Plat du jour 14€. Ter- rasse. 72, place Jean Jaurès. Pertuis. 09 87 15 38 08.