Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 7 avril 2020

Un menu de Pâques étoilé chez soi



Guilhem Sevin chef du restaurant étoilé éponyme (ex-Christian Etienne) et son épouse Corinne proposent un menu de Pâques gastronomique à emporter. Au menu ? Après un amuse-bouche, asperges vertes du Clos Méjean (de chez Hervé Saïn, producteur à Sauveterre), œuf poché et sable doré aux graines accompagnés de sa vinaigrette menthe-fraises ; agneau de Sisteron confit au four (de chez Yannick Bouchet, boucher à Cavaillon), pomme Darphin accompagnée d'une fondue d'oignons et son vrai jus de 12h et, en dessert, Nid choco-truffe (Tuber Melanosporum de Vaucluse), cocotte gourmande.

Quand ?

Menu pascal proposé samedi 11, dimanche 12, et lundi 13 avril de 10h à 12h30 au restaurant Sevin, 10 rue de Mons à Avignon. La livraison est offerte jusqu'à 10km autour d'Avignon à partir de 14h30, pour une commande minimum de deux personnes. 40€ par personne et à emporter. Une sélection de 25 vins est proposée à -50% du prix de la carte consultable sur www.restaurantsevin.fr rubrique 'Nos menus de saison'.

Les infos pratiques

Pour commander appeler au 06 03 08 06 67 jusqu'à jeudi soir. Plats à emporter entre 10h et 12h 30 samedi, dimanche et lundi. Paiement par carte bancaire par téléphone à la commande.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 7 avril 2020



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 !

Ecrit par Echo du Mardi le 7 avril 2020

Corine et Guilhem Sevin

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 !