

Happy
New Year
2026

Saint Sylvestre

Mercredi 31 décembre en soirée

Menu à 150€

AMUSE-BOUCHE

CHEF'S PRELUDE

**SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉES SUR LIT DE POIREAUX,
ÉMULSION AUX AGRUMES**
SEARED SCALLOPS, LEEKS, CITRUS EMULSION

**CIGARE DE VOLAILLE À LA TRUFFE ET POIS MARAÎCHERS, JUS
TRUFFÉ**
TRUFFLED POULTRY CIGAR, GARDEN PEAS, TRUFFLE JUS

**PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE DE PISTACHES ET ÉPICES DOUCES,
PURÉE DE PATATES DOUCES AU GHEE**
PISTACHIO-CRUSTED SALMON, SWEET-SPICE NOTES, SWEET-POTATO PURÉE WITH GHEE

**ÉPAULE D'AGNEAU DE HUIT HEURES, POMMES ANNA AU ACHAAR
MASSALA, JUS EN RÉDUCTION**
SLOW-COOKED LAMB SHOULDER, ACHAAR-SPICED ANNA POTATOES, REDUCTION JUS

TRILOGIE DE CHOCOLAT
CHOCOLATE TRILOGY



La Prévôté
l'art de vivre en provence

