

HOTEL
crillon le brave
PROVENCE

notre chef Jérôme Blanchet et son équipe vous proposent

66 euros

amuse bouche



**oeuf de poule plein air coulant et croustillant,
asperges vertes du vaucluse**

langoustines poêlées au citron confit

*hen's egg with smooth heart and crunchy, green asparagus,
pan-sautéed langoustine with preserved lemon*



assiette autour de l'agneau de lait « comtes de provence »

petits pois à la française et pomme soufflée

*tasting of lamb "comte de provence",
garden peas with bacon and onions, souffléed potato*



le plateau de fromages affinés

par notre maître fromagère Claudine Vigier à carpentras

a large selection of cheeses from our "maître fromagère" Claudine Vigier



**crèmeux au chocolat azélia et confit de fraises,
biscuit moelleux à la pistache**

*creamy azelia chocolate and candied strawberries,
sponge cake flavored with pistachio*