

Nos Menus

Retrouvez nous sur notre site:
www.lemesclun.com

Publié le : February 5, 2012, 12:35 am

Restaurant Le Mesclun
Vaucluse, Séguret, Provence

Menu Enfant "Le PETIT Ségurétain" 12,5 Euros (jusqu'à 10 ans)

Pour gastronome en culotte courte : une viande ou un poisson. Pour commencer à aimer la cuisine !!!

Et pour finir du Choc- olaaaaaa !!! Pour un petit gourmand

Le caprice du santonnier "19 ou 27 Euros"

Deux plats 19 euros servis le midi (hors dimanche et jours fériés)

ou

Trois plats 27 euros (midi et Soir)

...Velouté de courge de Provence à l'huile d'olive de Monsieur Meffre, cake moelleux aux petits légumes...

Croustillant de blanquette de veau "Alazard et Roux", Pomme de terre fondante, carottes et châtaignes grillées

Brioche au beurre, frangipane éclats de noisette, et fruits de nos récoltes passées...

Symphonie dans les vignes "45 Euros"

Tartine suédoise aux deux saumons, Cigarette russe au lard grillé et vinaigrette triée "Gingembre Thai"

Carré de porc Ibérique "Pata Negra Bellota" juste grillé à la plancha quelques légumes confits

L'ardoise de "Fromage" de l'instant

ou

Pause sucrée

...Caramel, Spéculos et Chocolat...pour un dessert libre.....de gourmandise !

Les Douceurs des Dentelles de Montmirail "34 Euros"

Cuisse de Canard "cuite longuement" façon Rillettes Mesclun de salade et Copeaux de
"Parmigiano-Reggiano"

Pot au Feu de Poissons du retour des courses A la "Vapeur" Légumes du maraîcher relevés aux parfums des
Suds

Ananas de Côte d'Ivoire et fenouil sauvage Sorbet "Piña Colada" et churros aux zestes de citron vert

Menu Dégustation "53 Euros"

Pour découvrir ou redécouvrir "Notre cuisine"

Duo de foie gras de Vendée et huîtres fines de claires Préparés selon l'envie du moment

Noix de Saint-Jacques de la Baie St-Georges En court-bouillon de soupe "Al-pesto"

L'agneau façon Tapas : Carré de Nouvelle-Zélande aux herbes des Maquis, Saucisse d'agneau de Provence en nem croustillant

L'ardoise de "Fromages" de l'instant Chèvre, Brebis et Meuhhhhh !!

La classique faisselle de Jean-Marcel Hugues, Pignons, Miel, et coulis de fruits rouges revisitée

Restaurant Le Mesclun

Vaucluse, Séguret, Provence

Restaurant Le Mesclun à Séguret et Son Chef Christophe Vous souhaitent une bonne Saint Val

Prélude gourmand: Liaison dangereuse de Saint Jacques foie gras et chair de tourteau

Duo de dos de cabillaud confit Ecrasé de brandade aux agrumes tartare de légumes et salade d'herbes

....Pause....!!

Déclinaison envoûtante d'agneau de Provence en trois chapitres

Assiette de fromages affinés par cupidon lui même !!!

...Pêché de chair aux chocolats intenses...

Nous vous proposons aussi notre Formule Confiance à 75 Euros incluant Cocktail des Amoureux , Vins blanc et rouge de nos 'Coups de cœur' du moment à discrétion. Coupe de Champagne David Heucq, Café et mignardises