

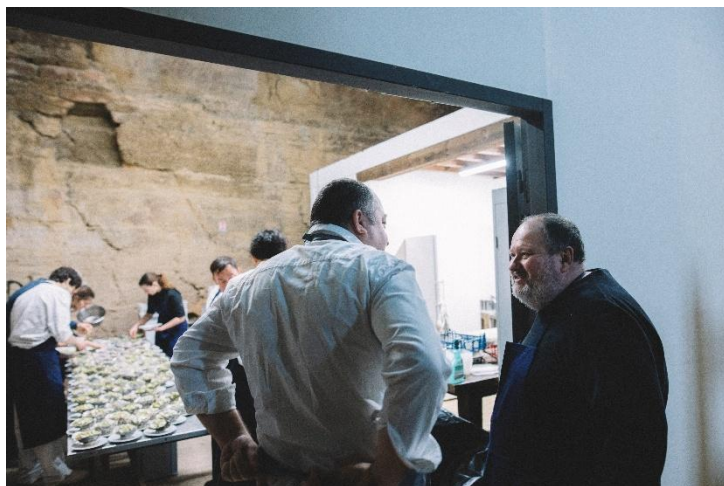
# Lundi 18 mai 2026 au Domaine de Fontenille

Diner à la Table des Amis par Olivier Scola et Eric Sapet  
Chefs du *Domaine de Fontenille* et *La Petite Maison de Cucuron*



Domaine de Fontenille, 1681 Rte de Roquefraiche, 84360 Lauris

Le 18 mai, le temps d'une soirée unique au cœur de la roseraie, le Chef Olivier Scola accueille Éric Sapet, Chef de La Petite Maison de Cucuron, pour un dîner à quatre mains inspiré par la Provence, les produits du potager, la cuisson au brasero et les saveurs du printemps.



Prix du Menu : 150 euros toutes boissons comprises

*Réservations à La Petite Maison de Cucuron : 04 90 68 21 99*

*Ou au Domaine de Fontenille : 04 13 98 00 00*

# Menu

Amuse bouches

*AOC Champagne, Maison Veuve Clicquot*



Tous les légumes verts d'un potager de Provence au mois de mai pour une salade très gourmande, chair d'araignée de mer et sauce verte

Petit pois, fèves et pois gourmands,

Mijoté au brasero, verveine du potager, mousseline de volaille à l'orange.

*AOP Luberon Blanc, Domaine de Fontenille « Alphonse » 2023*



A partager, une grosse truite de l'Isle sur Sorgue de chez Monsieur Meyer cuite entière roulée dans de très fines tranches de ventrèche puis dorée au brasero.

Bouillon de champignons des prés et des sous-bois relevé de vin jaune et émulsionné au beurre d'ail des ours

Artichauts farcis d'une duxelles de champignons et d'herbes potagères puis cuisinés en barigoule

L'Agneau de la Crau :

Epaule confite, jus aux serpolet, socca, champignon printanier aux abricots confits et safran.

*AOP Lirac Blanc, Domaine Clos Montolivet 2023*



Tarte sablée amandine aux fraises du jardin, crémeux au citron et basilic

Les fraises de la Corrée et les Asperges verte du Luberon,

En tarte, crémeux chocolat blanc asperges, glace à la lavande du Luberon

*AOP Vouvray, Domaine Huet Clos de bourg « demi-sec » 2020*

Mignardises

*Eaux plates et pétillantes, café et boissons chaudes*