

CUISINE À 4 MAINS

FOOD DESIGNER | IMMERSION GASTRONOMIQUE



IMMERSION CULINAIRE

Une dégustation intimiste dans le parc national des Calanques
avec Mr & Mme

Le couvert est dressé dans un cabanon de pêcheur, avec toute la finesse et l'exigence des grandes tables. La garrigue et les embruns servent de décor naturel à notre terrasse ombragée.

Une fois attablé, vous distinguez les délicates effluves d'une bouillabaisse cuite au feu de bois.

En cuisine, nous partageons nos recettes et nos anecdotes gastronomiques avec plaisir.

L'expérience du goût est présente tout au long de la dégustation. Les saveurs en accord mets et vins ont été scrupuleusement choisies afin d'éveiller vos sens de l'entrée au dessert.

Nos produits frais et le vignoble sélectionné (Château du Seuil en Provence) sont issus de productions familiales qui partagent nos valeurs : le circuit-court, le respect du terroir et l'amour du travail bien fait.

Afin de créer de jolis souvenirs, nous vous réservons quelques surprises tout au long de la journée.

Vous l'aurez deviné, l'objectif de cette escapade sensorielle est de vous ramener aux plaisirs simples qui font la renommée de notre région.

MR & MME les pieds dans l'eau est une immersion gastronomique qui vous fera apprécier une recette ancestrale dans un cadre authentique.



LE MENU

ENTRÉE

Coquille Saint-Jacques, purée d'artichauts, huile d'olive vierge, servie avec un verre de Château du Seuil Rosé 2017

PLAT

Bouillabaisse préparée au feu de bois, rouille traditionnelle montée au mortier, croustons, servie avec un verre de Château Grand Seuil Blanc 2014

DESSERT

Pêche cuite fumée au Romarin des calanques, servie avec un verre de l'ange du Seuil



Ballade



Jacuzzi

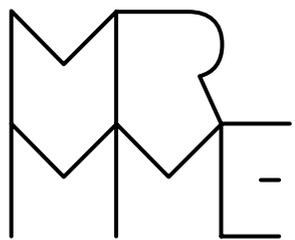


Pétanque



Baignade





CUISINE À 4 MAINS

Contact

Lory Herschkorn

+33 (0)6 11 61 54 91

Lory.herschkorn@monsieuretmadame.fr

Fabien Mimoun

+33 (0)6 08 94 92 81

Fabien.mimoun@monsieuretmadame.fr

monsieuretmadame.fr

