

L'auberge de Cheval Blanc



► Craquante de céréales de saucisson de porc du Ventoux. / PHOTO P.P.

On ne confond pas l'Auberge du Cheval blanc, l'opérette, avec l'auberge de la localité de Cheval Blanc, à 5 km de Cavillon. Dans cette halte de bord de route, Hervé et Sabrina Perrasse ont aménagé deux salles coquettes. L'accueil de la jeune patronne, souriante et enjouée, nous conduit à la terrasse-véranda. La formule déjeuner suggère des nems de porc et bœuf-mélange de jeunes pousses soja et menthe fraîche et un poulet fermier rôti aux herbes-purée de pommes de terre jus au carvis. Autre suggestion, la craquante aux céréales de saucisson sec porc du Ventoux tomate verte et cœur de bœuf bio huile basilic (ouf !). Un hors-d'œuvre simple en dépit

des apparences, frais et malicieux. Le suprême de volaille fermière de l'Ardèche label Rouge rôti à l'unilatéral offre une peau croustillante qui habille une chair trop cuite. Le très bon mi-cuit chocolat noir sans sucre au beurre et noisette est plaisant et se révèle sur une quenelle de sorbet pêche mousseux... Mais on le préférerait plus gros. Avec de bons produits sélectionnés avec rigueur, le chef ne trahit rien de ses ambitions, un atout pour cette maison intègre. ■

Pierre Psaltis

CARNET DE ROUTE

481, la Canebière, 84460 ;
☎ 04 32 50 18 55. Menus : 23,
28, 38, 48 et 68 €. Pain :
12/20 - café : 13/20.