

## L'intense passion à l'Auberge de Cheval-Blanc

**L**e chef de l'Auberge de Cheval Blanc, Hervé Perrasse est un authentique passionné. Son métier, la cuisine, l'harmonie des saveurs, la sublimation des arômes sont devenus, pour lui, comme une seconde nature. Depuis plus de deux ans déjà, dans une ambiance

intimiste, Hervé Perrasse, son frère Cyril et son épouse Sabrina s'attachent à vous régaler. A chaque saison la carte s'envole vers de nouvelles saveurs. "*Le saucisson chaud de mon papa, en craquante de champignons frais, miroir de vin rouge aux épices*" ou avec sa "mitonnée de lentilles aux champignons fruits secs torréfiés",

"le filet de canette fumé, salade de saison, poire pochée au gingembre", la "chartreuse d'agneau aux aromates de chez nous", ou le "brioché de truite de mer, purée de fenouil"... en sont des exemples.

Des exemples qui ne cessent de mettre en appétit, comme la spécialité maison, "une soupe de poissons de roches", et qui évolue sans cesse. Le

menu Maréchal Ferrant, réalisé autour des inspirations du marché, ou alors le menu de Provence et le menu Découverte des Saveurs subliment cet art de marier les mets avec délice. Le "moëlleux provençal" ou "la pomme au four, beurre salé, lait caramel praliné"... en dessert ajouteront une note bienfaisante au final. Alors Hervé Perrasse pourra vous conter durant de longues minutes, sa passion, vous parler des recettes et de ce terroir qu'il affectionne tant.

### AUBERGE DE CHEVAL-BLANC

La Canebière

(Parking)

84460 Cheval-Blanc

Tél : 04 32 50 18 55

Fax : 04 32 50 18 52

email : aub.chevalblanc@

provence-luberon.net

www.provence-luberon.net

Fermé le lundi midi, samedi midi et le mercredi.

Menus à 15, 23, et 39 euros.

menu enfant à 12 euros.

Exposition de toiles de Christine Darrellis

