



LE 4MONTHS, RESTAURANT D'ÉTÉ

DOUCEUR DE
VIVRE, PRODUITS
DE FRAÎCHEUR,
CUISINE
ENSOLEILLÉE SONT
LES MAITRES MOTS
DE CE LIEU...

Entre gourmandise, convivialité et farniente,... à l'heure du déjeuner, le « 4months », restaurant d'été, situé dans le cadre enchanteur du Domaine de Capelongue, près du bassin de nage, est ouvert de juin à septembre pour offrir tous les plaisirs de la Provence durant la saison estivale.

À l'ombre de l'imposante charpente de cèdre, on profitera d'un déjeuner fraîcheur conçu autour de fruits frais, légumes du jardin, jus, viandes et poissons grillés tout en se délectant de la vue panoramique sur la vallée de Bonnieux en Provence...Idéal pour préférer un verre de rosé frappé à l'heure de l'apéritif et une tartine provençale, un lunch en famille ou entre amis, un rafraîchissement, un apéritif dînatoire ou même un événement particulier.

La carte est composée de plats légers : entrées au goût fruité, salades légèrement assaisonnées, poissons ou viandes grillés, on retrouve dans tous les plats la touche aromatique du chef Edouard Loubet doublement étoilé et élu « Cuisiner de l'année 2011 » par le guide Gault & Millau, qui offrira une cuisine légère et savoureuse, riche en goûts et en couleurs.



EXEMPLES DE LÉGÈRETÉS ET DE DOUCEURS :

- Formules Grignotage, Tartines pour enfants, Smoothies aux Goûts de Saison, Jus de Légumes Vitaminés.
- Douceur de vivre et Farniente à la provençale...
- Melon fraîcheur au vinaigre des 4 voleurs...
- Hamburger d'Edouard en 3 bouchées...
- Pastèque à la menthe, éclat de Quinoa, brochette de volaille, citron sésame...
- Mozzarella burrata, pistou St Antoine Penne Rigate au tabac d'herbes...
- Anchoïade & légumes croquants.

Ouvert tous les jours de 12h à 19h, service à toute heure.
Ardoise du jour à partir de 25€.
Ouvert le soir sur réservation pour des événements ou à partir de 20 couverts.

A PROPOS DU DOMAINE DE CAPELONGUE :

Au cœur d'un parc de 5 hectares, le Domaine de Capelongue invite à la détente et au dépaysement sur les terres provençales. Une ode à l'art de vivre teintée d'élégance et de confort contemporain où se côtoient harmonieusement le bassin de nage, le potager et les Monts du Lubéron. Le Domaine de Capelongue, affilié aux Relais & Châteaux, est une réelle entreprise familiale où chacun exprime ses talents. Edouard Loubet, élu « Cuisinier de l'année 2011 » et classé 4 toques au guide Gault Millau doublement étoilé au guide Michelin, propose à sa table des saveurs uniques et authentiques agrémentées de ses vins. Sa mère ainsi que sa femme Isabelle réalisent la décoration alliant chic et contemporain. Cette dernière reçoit également les visiteurs avec convivialité dans le domaine au sein de deux demeures aux charmes différents : La Bastide de Capelongue, une ancienne bâtisse provençale perchée sur la colline de Bonnieux-en-Provence, et juste en face La Ferme de Capelongue, une demeure d'hôtes de haut standing offrant calme et sérénité."