



UN DÉJEUNER D'EXCEPTION "EN TON HONNEUR..."

LES DIPLÔMES ET LES ANNIVERSAIRES DES JEUNES SE FÊTENT AUTOUR DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE AU RESTAURANT EDOUARD LOUBET.

Au mois de juin, l'été arrive et les diplômés scolaires ou universitaires viennent couronner une année de dur labeur étudiant. C'est un moment inoubliable pour ceux et celles qui les reçoivent... mais également pour leur famille. Quel plus beau cadeau que de récompenser le succès de son enfant en lui offrant la possibilité de goûter à la gastronomie française chez le « Cuisinier de l'année 2011 » au Gault & Millau.

Avoir 18 ans, 20 ans ou 21 ans est aussi un moment fort de la vie. Les familles se rassemblent pour un moment inoubliable, en souhaitant que chacun s'en souvienne. Parce que tout ce qui est matériel est éphémère, le souvenir d'un moment exceptionnel perdure au fil des années.

Pour ces moments forts de la vie, le chef Edouard Loubet met à l'honneur les jeunes de 18, 20 et 21 ans et les étudiants diplômés, avec un menu baptisé « En ton honneur... » à 58€ pour un déjeuner dominical durant tout l'été. L'occasion pour la jeune génération de découvrir le patrimoine gastronomique français dans un cadre enchanteur et surprenant, où savoir faire à la française, authenticité et créativité seront les maîtres mots de ce souvenir particulier en famille."

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 est une réelle entreprise familiale où chacun exprime ses talents. Edouard Loubet, doublement étoilé au guide Michelin propose dans son restaurant gastronomique des saveurs uniques et authentiques agrémentées de ses vins. Sa mère ainsi que sa femme Isabelle réalisent la décoration alliant chic et contemporain. Toutes deux reçoivent leurs visiteurs avec convivialité dans leur 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.



LE MENU « EN TON HONNEUR... »

(Plats indicatifs, modifiés chaque jour selon les produits du marché)

Il comprend :

- Petits Violets de Provence à la Barigoule
Lutée comme Autrefois au Laurier
& bouillon de pot-au-feu mélanosporum
- La Pause Provençale selon Edouard Loubet
- Boudin Blanc de Volaille Truffé au Diamant Noir
Spaghetti de Céleri Bulbeux
Jus à la Rabasse du Luberon & Perle d'Huile
- La Truffe d'Hiver Comme un Jivara
Son Anglaise Recuite au Thym
Crumble de Truffe
- Café et Mignardises

TARIF :

58€ HORS BOISSON

VALABLE TOUS LES DIMANCHES MIDI DURANT L'ÉTÉ