

AFIVI

Menu du repas de la sortie du 15 octobre 2026

Par le bistrot La Place à Carpentras

Entrée:

- Tatin de tomate du bistrot accompagné de mesclun.

Plat:

- Rôti d'échine de porc du Plateau d'Albion (viande locale), cuit à basse température, accompagné des légumes du jour du chef et de frites maison, avec son jus de viande corsé aux herbes de Provence.

Dessert:

- Charlotte aux framboises.

Une bouteille de vin pour 4 personnes au choix parmi les vins du Domaine Marenon, situé à La Tour-d'Aigues.

- Rouge : 100 % Grenache, léger et représentatif des typicités de notre région
- Blanc : 100 % Chardonnay
- Rosé : Gris de Grenache, clair et fruité

Café compris.

Selon les conditions météorologiques, nous pourrons vous accueillir soit en terrasse, soit à l'intérieur du restaurant.