

SOLEIL, TERRASSES & NOUVEAUX MILLÉSIMES



Un anticyclone s'installe et le ciel devient limpide : la saison des terrasses est officiellement ouverte.

Dans les maisons Fontenille Collection, les déjeuners se prennent déjà dehors. Les tables sont dressées au soleil, les cuisines adoptent l'heure de printemps et les verres se remplissent doucement.

De la campagne à une heure de Paris jusqu'aux collines du Luberon et à la Méditerranée, trois terrasses incarnent une saison gourmande, entre cuisine vive, produits de saison et plaisirs épicuriens.

À table, les nouveaux millésimes du Domaine de Fontenille, récemment médaillés au Concours Agricole de Paris, accompagnent ces déjeuners de printemps. Pour la saison, quelques offres exclusives sont proposées à découvrir.

NOS PLUS BELLES TERRASSES DE SAISON

Déjeuners au soleil, cuisines de printemps et verres levés.



BISTROT MARTIN

À Primard, la terrasse du Bistrot Martin s'ouvre sur les vergers et paysages bucoliques du domaine. Dans ce décor champêtre, une cuisine vive et généreuse est servie : asperges vertes, maquereaux marinés, bœuf fumé et champignons en persillade. Les premiers déjeuners au soleil sont accompagnés d'un rosé bien frais.

LA CUISINE D'AMELIE

Au Domaine de Fontenille, la terrasse de La Cuisine d'Amélie se déploie au sud de la bastide, face au parc et à la fontaine. Entre vignes et jardins, la cuisine du Sud s'inspire du potager et des produits de saison. L'atmosphère douce invite à rester pour déjeuner, savourer un Fontenille Rouge ou simplement laisser le temps ralentir.

LES BORDS DE MER

Sur la Corniche, le restaurant suspendu des Bords de Mer offre une vue sur la Méditerranée, les pieds dans l'eau. La cuisine y revisite la Provence : ravioles de gambas & bisque, ceviche, kumquat confit & mangue, volaille à la citronnelle, sèches snackées, émulsion satay. Les déjeuners se prennent entre ciel et mer.

Le menu déjeuner évolue chaque semaine selon les inspirations du Chef et la saison : 38€ pour entrée-plat ou plat-dessert, 48€ pour entrée-plat-dessert.

Trois terrasses, trois paysages : un rituel pour déjeuner au soleil, un verre à la main, et retrouver la convivialité simple qui fait les plus belles tables.

