

VENDREDI 28 OCTOBRE AU RESTAURANT  
GASTRONOMIQUE LE PHEBUS-JOUCAS

*Repas gastronomique à 4 mains en l'honneur du **SOTHIOU**  
par les chefs étoilés Edouard Loubet  
et Xavier Mathieu*



# UNE BELLE SOIRÉE S'ANNONCE....

C'est dans le magnifique **Domaine du Phébus 5 \*** à Joucas que nous nous retrouverons  
le **Vendredi 28 Octobre à partir de 19H** en l'honneur du Sothiou.

Conscients de l'enjeu de cette soirée, nos Parrains **Edouard Loubet** et **Xavier Mathieu** font preuve d'une exceptionnelle générosité afin de permettre le financement des missions prévues en Mauritanie en 2023.

## Lieu incroyable

Vente aux enchères

## Expériences immersives en

## Mauritanie

Menu Mémorable

## Générosité et convivialité

Sans vous, rien ne serait possible.

La population mauritanienne compte sur nous.

Nous avons besoin de vous pour financer les missions de soin dentaire, d'éducation et d'aide à la production prévues dans les prochains mois.

# MENU À 4 MAINS

Pizza à la truffe secret Edouard Loubet

Panisse & anchoïade

Tapenade olives et noix, grissini

Pour commencer sur les sentiers du Luberon... en compagnie des chefs.

~~~~

Toute la Provence en une cuillère

~~~~

Champignons des sous-bois en croûte, relevé d'un coulis de maïs au genièvre

~~~~

Tranche de courge confite et rôtie au romarin,

Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.

~~~~

Quenelle de saint pierre et congre un jus marin infusé à l'immortelle et ail confits

~~~~

Pintade de la ferme de Monsieur Pons au raisin,

La cuisse confite en habit de feuille de vigne et crumble de peau,

Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de raisin.

Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,

Verjus et miel de nos ruches.

~~~~

Notre sélection de fromages,

Chèvre, brebis, frais et affinés.

~~~~

Jus d'épinards et verts de blettes à la rhubarbe

~~~~

Chocolats, tiède lait de coco aux graines de passion,

Curry jaune en crème glacée.

~~~~

Mignardises & délice du moment

# INFORMATIONS UTILES

C'est avec un immense plaisir que nous vous retrouverons  
Vendredi 28 Octobre à 19H

## À L' HÔTEL PHEBUS&SPA à Joucas, au coeur du Luberon

au 220 Rte de Murs 84220 Joucas

- **Je réserve ..... repas pour la soirée du Sothiou.**  
Menu en 8 Temps - 200 euros (soit 68€ après défiscalisation)  
Réservations auprès d'Isabelle CROST : [icrost@yahoo.fr](mailto:icrost@yahoo.fr) ou au 06 61 91 28 65
  
- **Je réserve ..... nuits à l'hôtel 5\*Le Phébus&Spa.**  
Chambre double - 120 euros / Chambre triple - 180 euros  
(prix moyen à cette saison 520 euros)  
Renseignements et réservations auprès du Phébus au 04 90 05 78 83
  
- **Je ne peux pas venir mais je tiens à soutenir l'association.**  
Je fais un virement et je recevrai un reçu fiscal me permettant de bénéficier d'une réduction d'impôt de 66% du don.  
Renseignements auprès d'Isabelle CROST au 06 61 91 28 65.

*Association LE SOTHIOU Crédit Agricole Alpes Provence*

*IBAN : FR76 1130 6000 8499 9842 9600 003*

*BIC : AGRIFRPP813*

