

Plage, cuisine à partager & Vins du terroir La Londe

18 Juillet 2026

Pinède de la plage de l'Argentière - La Londe



Menu

Aperitif

Autour du bar à vins
Bouchées méditerranéennes
Paniers de légumes, tapenade, coulinade
et anchoïade

Ateliers culinaires

Plancha de la mer : scampi, blancs
d'encornets géants, poulpes rôtis
Soupe au pistou
Soupe de poisson et rouille
Ceviche de dorade et biscuit croustillant
Huîtres Giol

Plat chaud à table

Agneau de 7h dans l'esprit tajine,
polenta crémeuse, purée de carottes aux
épices

Fromages de chevres

Les Caprines d'Eole à La Londe

Dessert

Mignardises

Nos savoureux partenaires locaux

Traiteur La Mazzarine

**Huîtres de Tamaris
Jean-Christophe Giol**

**Fromages de chèvre
Lisa Herbomez, les Caprines d'Eole
à La Londe**

**Huile d'olive du Domaine du Haut-
Jasson à La Londe**

**Pains de la boulangerie Juléo à La
Londe**

Dans le Verre*

Vins Côtes de Provence-La Londe
Dans les trois couleurs,
à discrétion

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.



65 € / personne, tout inclus

Réservation en ligne obligatoire avant le 12 juillet

vigneronsouslesetoiles.fr aoclonde@gmail.com