

# Le 1051



## LA SALADE PARISIENNE DU 1051

Pour la nouvelle plage écolo-chic de Pampelonne, le chef Alain Goince, met à l'honneur les meilleurs produits de saison dans une présentation moderne et épurée. Les pommes de terre Agatha sont confites au beurre, le dressage de l'assiette orchestre des mets d'exception, jambon truffé, truffe d'été française, morilles, accompagnés d'une sauce à base de mayonnaise et de petits condiments carottes, courgettes et citron vert, moutarde, piments d'Espelette et huile d'olive vierge première pression. Une assiette savoureuse à déguster avec un rosé Minuty Or !

## THE PARISIAN SALAD BY LE 1051

*Exclusively for the new, chic, eco-friendly beach in Pampelonne, chef Alain Goince is showcasing the best seasonal products with a modern, elegant presentation. The Agata potatoes are cooked in butter and added to a selection of exceptional ingredients such as truffle-infused ham, French summer truffles and morello mushrooms. The dish is then finished with a sauce made with mayonnaise, carrots, courgettes, lime juice, mustard, Espelette pepper and first-press virgin olive oil. A delicious dish to be enjoyed with a Minuty Or rosé!*

**1051 chemin des Canniers, Lieu-dit Les Moulins - Ramatuelle.  
Tél. 04 94 45 36 97**