

# **Lettre d'information**

Notre établissement ayant connu un vif succès ces deux dernières années, tout spécialement en 2010 où notre croissance a dépassé 40%, désireux de permettre à notre clientèle de pouvoir nous visiter sans contrainte, le jour de leur choix, sans aucune restriction, nous avons pris la décision de rester ouvert toute l'année midi et soir.

**Par conséquent à partir du 1<sup>er</sup> mai 2011** le restaurant Dame l'Oie restera ouvert midi et soir et ce pendant toute l'année.

A cette occasion nous en profitons pour vous joindre un dossier complet vous permettant de choisir les éléments qui vous conviennent pour votre publication.

Nous vous prions de croire à l'expression de nos sentiments les plus respectueux.

**Véronique DELAS**

# FICHE TECHNIQUE

## **Enseigne commercial**

Restaurant « Dame l'Oie »  
56 rue Troubadour Durand  
84210 Pernes les Fontaines  
Tel : 04 90 61 62 43

## **Entité juridique**

SARL Li Foutan  
Siret 499 605 616 000 14  
Site : [www.dameloie.com](http://www.dameloie.com)  
Mail : [dameloie@orange.fr](mailto:dameloie@orange.fr)

## **Propriétaires :**

Véronique DELAS  
Patrick GUINTRAND  
Restaurant racheté le 10 / 09 / 2007  
Auparavant :  
America Club à Sète en 2004 et 2005  
Bistrot du Port à Sète en 2006 et 2007

## **Chef de cuisine :**

Francky SCHLOSSER  
Né le 10 / 04 / 1974  
Chez Dame l'Oie depuis le 15 / 09 / 2008  
Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Nice

2007	Chef au Moulin à l'huile – Vaison (1 macaron)
2005	Chef au Mas de Cure Bourse – Isle sur Sorgues
2002	Second au Mas de Cure Bourse – Isle sur Sorgues
2001	Chef à l'Hôtel des Quintrands – Manosque
2000	Second à la Villa Borghèse – Gréoux les Bains

# **INFORMATIONS GENERALES**

## **HISTOIRE**

A partir de 1125, Pernes devient la capitale du Comtat Venaissin. Les Comtes de Toulouse s'y installent, y construisent un château dont l'ancien donjon (La Tour de l'Horloge) demeure le témoin de son passé.

Les premières fortifications datent du XIV<sup>ème</sup>, il s'agissait de remparts qui protégeaient la ville contre les envahisseurs, remparts percés de huit portes, deux d'entre elles (la porte Saint Gilles et la porte Villeneuve) sont restées dans un état remarquable.

La ville est surtout connue pour ses 40 fontaines (fontaine Reboul, Cormoran, Gigot, de l'Hôpital...) qui furent construites milieu du XVIII<sup>ème</sup> siècle.

L'église Notre Dame de Nazareth date du XIV<sup>ème</sup>, c'était un magnifique prieuré au Moyen-Age.

## **LE RESTAURANT**

Niché dans une bâtisse XVII<sup>ème</sup> dont les murs sont parcourus de vigne vierge, au cœur du vieux village tout près de l'ancien donjon du château, le restaurant vous accueille pour votre plus grand plaisir.

Trois vitrines décorées à chaque saison invitent le promeneur à jeter un œil à l'intérieur où des dizaines d'oies immobiles, figées comme par magie semblent écouter le bruit de l'eau qui ruisselle de la petite fontaine flanquée au centre de la salle. Un univers insolite et kitch.

## **CUISINE TRADITIONNELLE**

Une cuisine simple, des recettes de vieilles grands-mères vous faisant redécouvrir le plaisir des saveurs oubliées.

Subtiles harmonies de la tradition et de la création : Pithiviers de sardines en fondue d'oseille et d'épinards, lapin rôti saveur lavande, canard confit « juste blondi », brochette de Saint Jacques au chorizo, crème brûlée à la vanille bourbon, sabayons de fruits frais, mousse de mandarine aux éclats de meringue.

**Menu Gourmet : 25 €**

**Formules Midi :**

**14,50 € : entrée + plat**

**ou**

**plat + dessert**

**17,50 € : entrée + plat + dessert**

**Prix moyens à la carte 25 € / 30 € pour deux plats.**

## VINS

Vacqueyras (Vallée du Rhône) Nez complexe, puissant, bien équilibré Rouge, rosé, blanc (75 cl)	Px : 27,50 €
Domaine des Ondines (Côtes du Rhône) Léger et fruité Rouge, rosé, blanc (75 cl)	Px : 19,50 €
Domaine Terre de Solence (Ventoux) Vin issu de raisins de l'agriculture biologique Rouge, rosé, blanc (75 cl)	Px : 19,50 €
Saint Sidoine (Côtes de Provence) Rosé (75 cl)	Px : 24,50 €
Château du Val Joanis (Lubéron) Robe pourpre, accents de Cassis Rouge, rosé, blanc (75 cl)	Px : 24,50 €
Château La Calisse (Var) Vin issu de raisins de l'agriculture biologique	Px : 35,00 €

## **MODES DE PAIEMENT**

Sont acceptés comme modes de règlement : chèque, CB, Espèces, Ticket restaurant.

## **CAPACITE**

50 places maximum.

## **GROUPES**

Le restaurant reçoit les groupes de maximum 50 personnes avec 30% d'acomptes à la réservation. Un menu négocié est systématiquement proposé à partir de 10 personnes.

## **HORAIRES D'OUVERTURE**

A partir du 1<sup>er</sup> mai 2011, le restaurant sera ouvert tous les jours midi et soir pendant toute l'année.

Midi : 12 h – 13h30

Soir : 19h – 21h30

## **ACTIVITES ET LOISIRS**

Deux golfs de 18 trous, le golf du Grand Avignon à Vedène et le Country Club à Saumane.

Un circuit de randonnée très varié permettant de sillonner à pied les contreforts du Ventoux et de courir les pittoresques petits villages comme Venasque, Crillon le Brave, Mallemort, Mazan, Bédouin, Malaucène, Gordes...

Un vaste centre commercial Auchan Le Pontet à 10 minutes à peine.

Avignon et Cavaillon à 20 minutes.

Aix en Provence à 45 minutes.

# Menu Gourmet 25€

## **Entrée**

*Velouté du Marché*

*Délice de Foies de Volailles et son Relish*

*Pithiviers de Sardines en Fondue d'Oseille et d'Épinard*

*Saumon Fumé en Habit Vert et ses Œufs de Lump*

*Chèvre Chaud sur Pain Grillé*

*Salade des Dames Landaises*

*Entrée au choix à la carte sup 3.5€*

## **Plat**

*Mitonné de Daube Provençale*

*Emincés de Volailles Sauce Forestière*

*Cuisse de Lapin Roti au Four Saveur Lavande*

*Gigot D'Agneau de Provence Roti à L'Esprit d'Herbes*

*Rosace de Magret, Poêlée à l'Aigre-doux*

*Brochette de Saint Jacques au Chorizo*

*Plat au Choix à la Carte sup 3.5€*

## **Oie Des Desserts**

*Dessert du Jour de Dame l'Oie selon Humeur du Chef*

*Crème Brulée à la « Vanille Bourbon »*

*Gâteau Exotique*

*Coulis de Framboise, Noix de Coco, crème à l'Orange, Coulis de Framboise*

*Délice aux Cerises*

*Amarena Crème Glacée Vanille, Cerises Amarena, Chantilly*

*Mont Ventoux*

*Crème glacée Vanille, crème de Marron, Chocolat, Chantilly*

*Dame Blanche*

*Crème glacée Vanille, chocolat, chantilly*

*Fromage Blanc en Faisselle*

*Crème et ses Trois Confitures Maison*

*Dessert au choix à la Carte sup 3.5€*

# *A la Carte*

## *Entrée 15€*

*Salade de Gambas Croustillantes au Sésame, Emulsion d'Orange*

*Sanguine et Gingembre*

*Feuilleté de Saint Jacques en Fondue de Poireaux*

*Foie Gras Maison, Confiture d'Oignon Dôme de Salade*

## *Plat 19€*

*Lotte Rôtie au Parfum de Truffe, Crème d'Etrille à la Cardamone*

*Canard Confit « juste blondi »*

*Omelette aux Truffes, Salade de Jeunes Pousses, Copeaux de Parmesan*

## *Dessert 9€*

*Colonel*

*Café Liégeois*

*Chocolat Liégeois*

*Irish Coffee*

*Profiteroles*

# [ma sélection gastronomie ]

## DAME L'OIE, un savant équilibre entre originalité et tradition.

Tout près du donjon du château des comtes de Toulouse, Dame l'Oie vous accueille pour le plus grand plaisir de votre palais. L'œil du promeneur est irrésistiblement attiré par des vitrines kitch mais originales : des dizaines d'oies immobiles semblent écouter religieusement le ruissellement de l'eau. La salle est confortable, l'atmosphère reposante. La cuisine, goûteuse, est un savant équilibre entre originalité et tradition. Le chef, Francky Schlosser, a fait ses classes chez Christophe Fradet. Désormais, il apporte sa touche personnelle, remettant au goût du jour des recettes de grand-mères. Fidèles aux produits de saisons, les achats du marché ponctuent sa carte comme le poète rythme son vers. Saveurs malicieuses, sauces subtiles et parfumées, divines épices, sont

autant de caresses. Au menu gourmet : lapin rôti à la lavande, brochettes de saint-jacques au chorizo, figues pochées aux épices, délice aux cerises. Le terroir figure à la carte avec les Trois Pères domaine de Solence, un excellent vin\* rouge issu de l'agriculture biologique, ou le château de Val Joanis de Pertuis, à la robe pourpre et aux accents de cassis. Nichée dans une somptueuse bâtisse du XVIII<sup>e</sup> siècle parcourue de vignes vierges, Dame l'Oie demeure un restaurant insolite et remarquable. Formule du midi : 14,50 € - 17,50 €. Le soir, menu Gourmet : 25 €. *Ouvert toute l'année.*

**Infos :** 56, rue du Troubadour Durand,  
84210 Pernes-les-Fontaines |  
Tél. : 04-90-61-62-43 | [www.dameloie.fr](http://www.dameloie.fr) |



Février 2012

# L'EXPRESS



Avril 2011

# Sabayon

## Restaurant Dame l'Oie

une cuisine savoureuse dans un décor insolite



Couché sur les flancs du Lubéron, Pernes les Fontaines est un petit village médiéval situé entre Carpentras et L'Isle sur Sorgue.. L'œil du promeneur semble irrésistiblement attiré par les vitrines et la déco plutôt kitch. A l'intérieur des dizaines d'oies immobiles et silencieuses écoutent religieusement le bruit de l'eau qui ruisselle offrant un univers insolite.

La salle est confortable l'atmosphère reposante, la cuisine gouteuse, fragile recherche des arômes oubliés, équilibre harmonieux entre originalité et tradition.

Le chef Francky SCHLOSSER a fait ses classes chez Christophe FRADET un ancien de chez DUCASSE. Fidèle aux produits du terroir, les achats du marché ponctuent sa carte comme le poète rythme sa phrase.

Saveurs malicieuses, délicieuses caresses pour un palais en quête d'absolu. Dégustez donc la brochette de St Jacques au chorizo ou



le lapin rôti saveur lavande, puis laissez-vous séduire par la Dame blanche ou le Sabayon aux fruits de saison.

Dame l'Oie vous propose la vigne du terroir, "les trois Pères" un excellent vin rouge issu de l'agriculture biologique, un vin au nez intense de fruits rouges à noyaux, c'est le domaine de Terre de Solence, tout près de Mazan au pied du Ventoux.

"Château Val Joanis" figure à la carte il provient d'un magnifique vignoble à quelque lieues de Pertuis vous apprécierez sa robe pourpre et ses accents de cassis.

Si vous désirez rester plutôt classique choisissez le "Vacqueyras" de Sarrians, un vin de la vallée du Rhône complexe et puissant



mais fort bien équilibré. Tout récemment "Château la Calisse" est venu compléter la carte. Patricia Ortelli propose un vin sublime aux arômes de framboise, mûre et réglisse. Sa Cuvée Etoiles est servie à Matignon.

Tout près du donjon de l'ancien château des comtes de Toulouse, nichée dans une bâtisse du XVI<sup>e</sup> siècle dont les murs sont parcourus de vigne vierge, Dame l'Oie demeure un petit restaurant surprenant et raffiné.

56, rue troubadour Durand  
84210 Pernes les Fontaines  
04.90.61.62.43 - [www.dameloie.fr](http://www.dameloie.fr)  
Formule du Midi 14.50€ / menu 17.50€  
Menu Gourmet Midi et soir 25.00€

# L'EXPRESS

## *Dame l'Oie, à Pernes-les-Fontaines* Délices aux portes du Lubéron...

Dans les collines du Lubéron, Pernes et ses quarante fontaines est un village médiéval qui sent bon la Provence. Niché au cœur de la vieille ville, à deux pas du château, Véronique Delas, la propriétaire de Dame l'Oie, vous accueille dans une maison



du XVI<sup>e</sup> siècle aux murs recouverts de vigne vierge. Ici, la cuisine ancestrale, aux mille senteurs méridionales, est reine. Goûtez donc le pithiviers d'effiloché de sardines en fondue d'oseille et d'épinards, il aiguïsera vos papilles. Le gigot d'agneau rôti à l'esprit d'herbes de Provence apaisera votre appétit tandis que le délice glacé ou le gâteau exotique au coulis de framboise enchantera votre palais. La carte des vins\* vous présentera un Val de Joanis, un Syrrah du Lubéron, ou le Terre de Solence, remarquable vin biologique du Ventoux.

Dame l'Oie, lieu de charme incontournable où trône une adorable collection d'oies en pierre, porcelaine et peinture, est recommandée par plusieurs guides prestigieux et largement plébiscité par les maisons d'hôtes de la région. Formule de midi : 14, 50 €. Le soir, menu gourmet : 25 €.

Infos → 56, rue Troubadour Durand, 84210 Pernes-les-Fontaines  
| Tél. : 04-90-61-62-43 | [www.dameloie.fr](http://www.dameloie.fr) |

Dimanche 13 juin 2010



**SE RESTAURER ● Dame l'Oie.** Il y a d'abord le cadre avec cette ambiance, un peu kitsch peut-être mais si originale pour ne pas écrire inattendue (car jamais vue), engendrée par ces oies trônant dans la salle. Il y a ensuite la savoureuse cuisine mitonnée par Franck Schlosser qui associe saveurs et déco, tout en faisant la part belle aux produits du marché, qui conditionnent d'ailleurs l'entrée et le plat du jour.

→ 56 rue Troubadour Durand,  
04 90 61 62 43 ou [www.dameloie.fr](http://www.dameloie.fr)

## Dame l'Oie, à la recherche des arômes oubliés.

Couché sur les flancs du Lubéron, Pernes-les-Fontaines est un petit village médiéval situé entre Carpentras et l'Isle sur la Sorgue. Tout près du donjon de l'ancien château des

Comtes de Toulouse, Dame l'Oie vous accueille pour le plus grand plaisir de votre palais. L'œil du promeneur est irrésistiblement attiré par des vitrines à la décoration kitch et originale : des dizaines d'oies immobiles et silencieuses semblent écouter religieusement le bruit de l'eau qui ruisselle... un univers insolite, presque irréel. Niché dans une somptueuse bâtisse du XVI<sup>e</sup> siècle dont les murs sont parcourus de vigne vierge, Dame l'Oie est un petit restaurant surprenant et raffiné. Véronique Delas, séduisante propriétaire de ce lieu, vous accueille avec une gentillesse spontanée. La salle est confortable, l'atmosphère reposante, la cuisine goûteuse. Une cuisine à la fois inventive et épurée où règne un savant équilibre entre originalité et tradition. Le chef, Francky Schlosser, a fait ses clas-

ses chez Christophe Fradet (lui-même formé auprès d'Alain Ducasse), puis a dirigé de main de maître les cuisines du Mas de Cure Bourse, à l'Isle sur la Sorgue. Il apporte désormais sa touche personnelle, remettant au goût du jour quelques vieilles recettes de grand-mère. Fidèle aux produits saisonniers, les achats du marché ponctuent sa carte comme le poète rythme sa phrase. Saveurs malicieuses, divines épices, sauces subtiles et parfumées sont autant de délicieuses caresses pour un palais en quête d'absolu. Dégustez donc la brochette de saint-jacques au chorizo ou le lapin rôti avec Les Trois Pères - excellent vin rouge de l'agriculture biologique, au nez intense de fruits



rouges à noyaux, issu du domaine de Terre de Solence, au pied du Ventoux - ou le Château Val Joanis, provenant d'un magnifique vignoble à quelques lieues de Pertuis dont vous apprécierez la robe pourpre et les accents de cassis. Dans un registre plus classique, préférez le Vacqueyras, un excellent Côtes du Rhône au nez complexe et puissant mais bien équilibré, produit au domaine des Ondines, à Sarriars. Formule midi entrée/plat ou plat/dessert : 14,50 €. Menu Gourmet midi et soir : 25 €.

Infos → 56, rue Troubadour Durand, 84210 Pernes-les-Fontaines | Tél. : 04-90-61-62-43 | www.dameloie.fr |

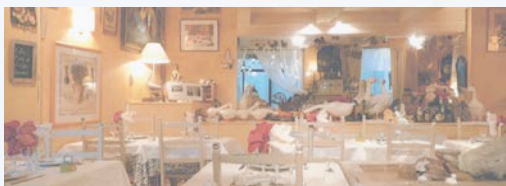
17 novembre 2009



# Le Point

Février 2009

## Dame l'Oie



Nichée au cœur même du village médiéval à deux pas du château des Comtes de Toulouse, Dame l'Oie vous accueille dans une vieille bâtisse du XVIIème envahie par la vigne vierge, à l'intérieur le décor est insolite, presque kitsch. Le menu gourmet à 25€ vous propose une authentique cuisine méridionale dont le rapport qualité / prix est excellent : Pithiviers d'effiloche de sardine, gigot d'agneau rôti, délice glacé, gâteau exotique : le choix est très varié. A la carte la vigne du terroir, le Ventoux, le Lubéron et le Côtes du Rhône (Solence, Val Joanis)  
Carte : 29 € / Menu : 25 €  
Formule Midi 14,50 € et 17,50 €

**A.P.**

**Restaurant Dame l'Oie**  
**56 rue Troubadour Durand**  
**84210 Pernes les Fontaines**  
**Tel 04 90 61 62 43**  
**[www.dameloie.com](http://www.dameloie.com)**