

A la table du Jardinier...

Vendredi 10, Samedi 11 et Dimanche 12 mai 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Tarte feuilletée aux courgettes, romarin, miel et chèvre frais

Mousse de foies de volaille relevé de Marc de Garlaban et une fougasse pour tartiner

Croquettes de maïs et jambon comme à Barcelone



Puis les entrées :

Salade de carottes nouvelles au cumin et à l'orange

Brandade de merlu, coulis de poivron au piment doux fumé, œuf coulant et mouillette comme un panini

Potage cultivateur aux légumes de printemps



Le plat :

Fricassée de volaille fermière et morilles cuisinées à la crème et au vin jaune, pâtes fraîches



Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

« Le dessert de Sandrine »

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison

Notre sélection de vins du Luberon

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

70 euros tout compris