

A la table du Jardinier...

Vendredi 26, Samedi 27 et Dimanche 28 Avril 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Tarte feuilletée aux courgettes, romarin, miel et chèvre frais

Caillettes aux herbes du jardin

Rillettes de sardines et radis pour trempouiller



Puis les entrées :

**Persillé de chevreau aux carottes fondantes
Sur une salade d'asperges vertes et blanches**

Les œufs mimosa, une tradition familiale

Velouté d'artichauts aux noisettes et mouillette de tome



Le plat :

**Blanquette de veau fermier d'Aveyron aux morilles et petits
légumes de printemps, riz pilaf**



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