A la table du Jardinier…

Vendredi 29, Samedi 30 et Dimanche 31 mars 2024

« Fêtons Pâques ! »

Pour commencer, quelques grignotages :

Tartine de chèvre frais, radis, herbes et fleurs de printemps, huile d'olive fruité noir

Beurek d'agneau à la menthe, yaourt à la fleur d'oranger

Petit pâté feuilleté d'omble chevalier à l'oseille

Puis les entrées :

Les belles asperges de Mallemort, sauce Maltaise

Œufs mimosa dans la tradition

Soupe paysanne aux orties et autres plantes sauvages

Le plat :

Côtes d'agneau à la Champvallon

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