A la table du Vacancier...

Vendredi 26, Samedi 27 et Dimanche 28 juillet 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Tarte feuilletée aux courgettes, romarin, miel et chèvre frais

Tarte feuilletée à la tomate, basilic et burrata

Pain frit, fromage frais et truffe d'été

Puis les entrées :

Une véritable ratatouille servie froide, œufs de poule « miroir »

La fameuse soupe au pistou de la Petite Maison

Un autre plat de famille, le pressé de tomate et aubergine brousse du Ventoux

Le plat :

Ventrêche de thon rouge de Méditerranée longuement rôtie pour être fondante

Barigoule d'artichauts et d'autres légumes d'été Condiment tomates cerises confites aux agrumes

æ,

Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

es.

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