

A la table du Vacancier...

Vendredi 2, Samedi 3 et Dimanche 4 Aout 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Tarte feuilletée aux courgettes, romarin, miel et chèvre frais

Tarte feuilletée à la tomate, basilic et burrata

Toast de foie gras aux fruits d'été



Puis les entrées :

**Pompe à l'huile garnie de courgettes et d'une ventrèche de
thon de méditerranée confite**

Salade de haricots cocos de Maillane à la râpée de truffe d'été

Soupe de tomate de plein champs servie glacée



Le plat :

Gigot d'agneau de Sisteron rôti, têtes d'ail confites

Les légumes d'été grillés



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