

A la table du jardinier...

Menus des vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 mai 2022

Le grignotage :

Rillettes de lieu à l'estragon

Houmous d'artichauts à la crème de sésame

Notre pissaladière



Les entrées :

Persillé de jambon aux carottes fondantes et herbes potagères

Omelette toute verte

Salade de fève fraîches

échalotes et tomme de cantal nouvelle râpée



Le plat principal :

Coquelet cuit en cocotte sur un lit de foin de la Crau

Pommes de terre grenailles nouvelles en robe des champs



Brousse du Rove de François Borel



Le dessert :

Tarte à la rhubarbe façon crumble

Apéritif de la Petite Maison avec ou sans alcool

Les vins du Luberon

70 euros toutes boissons comprises