

A la table du jardinier...

Menus des vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 mai 2022

Le grignotage typique d'avant aioli autour de l'olive :

Tapenade noire et verte

Olives cassées et farcies

Feuilleté aux olives



L'entrée :

Consommé Claudius Burdel

**(Maitre d'hôtel et organisateur du diner des 3 Empereurs au
Café Anglais de Paris le 7 juin 1867)**



Le plat principal :

**Le super Aioli et tous les légumes nouveaux du jardin
(Morue douce, œuf, escargots de mer, gambas, seiches, une
véritable sauce aioli et une mosaïque de légumes nouveaux
tendres et savoureux ...)**



Faisselle aux fines herbes et huile d'olive fruité noir



Desserts :

Panier de fruits frais « Jacques Cagna »

Apéritif de la Petite Maison avec ou sans alcool

Les vins du Luberon

70 euros toutes boissons comprises