

A la table du jardinier...

Menus des Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 juin 2020

Le grignotage :

Beignets de fleurs de courgettes
Caviar de courgettes au fromage frais
Gougères aux picodons secs



Les entrées :

Terrine d'agneau confit aux aubergines et tomates séchées

Omelette aux morilles, a l'ail des ours et comté
Asperges blanche de Camargue cuites à la verticale



Le plat principal :

Les petits farcis provençaux : il y a vraiment de quoi en faire tout un plat...



Fromages frais et confiture de cerises



Clafouti aux cerises : avec ou sans noyaux ?

Apéritif de la Petite Maison avec ou sans alcool

Les vins du Luberon

Eau système Cryo plate et pétillante, Café et tisane

70 euros toutes boissons comprises