

# *A la table du jardinier...*

*Menus des Vendredi 24, samedi 25 et dimanche 26 juin 2022*

*Le grignotage :*

**Caviar d'aubergine**

**Beignets d'aubergine, sauce tomate**

**Bouchées d'aubergine, jambon de Parme et mozzarella**



*Les entrées :*

**Œuf à la coque et mouillette au magret de canard fumé**

**Melon de Cavaillon en salade « arabesque »**

**Foie gras de canard relevé de Porto et de poivre du Népal**



*Le plat principal :*

**Epaule de lapin de clapier garnie d'une farce savoureuse  
puis confite**

**Aigo boullido, jeu de texture autour de pois chiche de Cucuron**



**Du pain, du vin et un « mon Boursin »**



**Très, très, très gourmand : un très gros cookie à partager,  
aux cerises, amandes et éclats de chocolat blanc**

***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**