

A la table du Cueilleur de Champignons...

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 septembre 2024

Pour commencer, les grignotages :

Croquettes de risotto aux dernières truffes d'été

Tartelettes de champignons des bois, persillade aux noix

Toasts de jambon Serrano, pickles de girolles



Consommé de volaille et sparassis crépu aux pâtes aux cèpes

Omelette aux trompettes de la mort

Papeton de cèpes, coulis de persil plat légèrement aillé



Têtes de cèpes farcies de canard et braisées au vin de noix

Gratin de pommes de terre aux cèpes séchés



Fromage



Le dessert de Sandrine

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison

Notre sélection de vins du Lubéron

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

Prix : 70 euros tout compris