

# *A la table du Cueilleur de Champignons...*

**Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 Octobre 2024**

**Pour commencer, les grignotages :**

**Croquettes de risotto et champignons**

**Toast de pâtés de campagne et pickles de champignons**

**Brochettes croustillantes de champignons**



**Tourte dorée et joufflue de champignons des bois**

**Salade landaise de pâtes artisanales aux cèpes, foie gras et  
magret de canard fumé**

**Les toutes premières Saint-Jacques, champignons et  
cremolata aux noix**



**«La fricassée du chasseur bredouille...»**

**C'est une fricassée faite avec tout ce qu'un chasseur en déveine qui  
délaissé son fusil et cueille tout ce qu'il croise dans sa balade ...et  
braconne un peu !**

**Champignons d'une cueillette de septembre, escargots, cuisses de  
grenouille, pommes et poires sauvages, goujonnette de truite fario  
panées de noix**



**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**