



# *A la table du Chasseur...*



**Vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 Novembre 2024**

**Pour commencer, quelques grignotages :**

**Rillettes « maison » de cochon des Alpes**

**Croquettes de risotto à la courge**

**Toast de compotée de lièvre à la royale**



**Puis les entrées :**

**Salade de courge spaghetti relevée d'une crème au raifort**

**Fines tranches de truite fumée**

**Le velouté de potimarron d'halloween, dés de pains d'épices**

**Œufs mimosa à la sardine**



**Le plat :**

**Poitrine de perdreau de chasse rôtie, la cuisse en ballotine,**

**tartine savoureuse aux béatilles, sauce au raisin**

**Courge butternut rôtie entière en «gourmandise»**



**Quelques fromages affinés par Elsa, fromagère à Cucuron**



**Et pour finir :**

**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**

**70 euros tout compris**