

A la table du Chasseur...

Vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 Novembre 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Toast de rillettes de perdreau

Croquettes de risotto aux champignons

Tarte fine feuilletée aux « sanguins »



Puis les entrées :

Salade de courge spaghetti relevée d'une crème au raifort

Fines tranches de truite fumée

Bouillon de Châtaignes et poule faisanne aux champignons

Terrine « Maison » de sanglier



Le plat :

Le fameux lièvre à la royale d'après la recette du Sénateur

Couteau, Polenta crémeuse



Le fromage affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Le riz au lait de Mamie Jacotte

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison

Notre sélection de vins du Lubéron

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

80 euros tout compris