A la table du Jardinier…

Vendredi 27, samedi 28 et dimanche 30 juin 2025

Pour commencer, quelques grignotages autour des tomates de Pays :
Velouté de tomate ananas aux fruits de la passion
Velouté de tomate cœur de bœuf aux fraises
Tarte fine de tomates et burrata
Pressé de tomate et aubergine, brousse du Ventoux

Puis les entrées :
Salade verte et fromages de chèvre rôtis au miel

Un des 7 pâté Cardinaux :
Le Pâté en croute comme nous le présenterons cet automne au Championnat du Monde de Pâté Croute

Gâteau d'aubergine et d'agneau à l'orientale

Le plat :
Les légumes farcis provençaux comme les préparait Mamie Jacote

Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

Et pour finir :
Riz au lait crémeux et vanillé aux abricots

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison
Notre sélection de vins du Luberon
Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane
80 euros tout compris