

A la table du Jardinier...

Vendredi 28, et 29 et 30 Mars 2025

« C'est le Printemps... ! »

Pour commencer, quelques grignotages :

Radis et beurre fumé

Tourton à la brousse, salade et aux herbes sauvages

**Houmous de fèves fraîches et pain à l'huile d'olive croustillant
pour tartiner**



Puis les entrées :

**Râble de lapin de clapier farci aux olives et cuit en croûte
dorée, salade de poireaux sauvages**

Crespéou (gâteau d'omelettes provençal) aux légumes verts

Soupe de légumes « Arlequin » servie froide



Le plat :

**Traditionnelle et gourmande, une blanquette de veau aux
pointes d'asperges, risotto de petit épeautre « primavera »**



Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Le dessert gourmand de Sandrine

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