

A la table du Jardinier...

Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 avril 2025

Pour commencer, quelques grignotages :

Croutons de caillettes comme en Haute Provence

Croquettes de pieds de cochon, sauce tartare

Tarte fine aux premières courgettes, miel et amandes



Puis les entrées :

« Nougat » de fromage de chèvre frais et ail fondant

Salade de pois gourmands

Trouchia aux herbes sauvages

Crème Dubarry relevée de raifort et servie froide, « lardons »

de haddock



Le plat :

Ballotine de volaille fermière cuisinée aux morilles, crème et

vin jaune, pâtes fraîches « maison »



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