

A la table du Chasseur...

Vendredi 28, samedi 29 et dimanche 30 Novembre 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Croustillant de pieds de cochon aux herbes, sauce tartare

La pissaladière de la Petite Maison au miel et au romarin

Anchoïade et panier de légumes d'automne à croquer



Puis les entrées :

Les poireaux en vinaigrette truffée « mimosa »

Compotée de lièvre à la royale servie froide et pain grillé pour tartiner

Soupe de châtaignes comme en Ardèche



Le plat :

Perdreaux de chasse cuisiné en cocotte sur une compotée de chou rouge, pommes et poires, sauce au genièvre



Le fromage affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Ile flottante aux pralines roses

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