

# « A la Table du Jardinier »

Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 avril 2026

*Pour commencer, quelques grignotages :*

Croquettes de riz à la truite fumée

La pissaladière de la Petite Maison

Tourte de morue et poireau comme à Nîmes



*Puis les entrées :*

Tartare de thon et d'huitre en écailles de concombre

Caillette d'agneau dorée dans ses sucs

Velouté d'ortie, croutons de chèvre frais



*Le plat :*

Un grand classique de la cuisine gastronomique des années 60 :

Le feuilleté garni de ris de veau, morilles et asperges



Quelques fromages affinés par Elsa, fromagère à Cucuron



*Et pour finir :*

Fraises confites au vinaigre balsamique, d'autres fraises en salade à l'huile d'olive, olives « candies », brousse vanillée

***Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison***

***Notre sélection de vins du Luberon***

***Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane***

**90 euros tout compris**