

« A la Table du Jardinier »

Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 avril 2026

Pour commencer, quelques grignotages :

Croquettes de riz et truite fumée aux petits pois

Olives cassées « Maison », poichichade, tapenade et pain à l'ail

Sablé parmesan, brousse et copeaux de radis



Puis les entrées :

Omelette aux morilles fraîches et à l'ail des ours

Asperges mimosa et sauce verte

Minestrone de légumes de printemps



Le plat :

Poitrine de pigeon rôtie, la cuisse en ballotine, petit chou farci des béatilles, navets nouveaux glacés dans le jus



Quelques fromages affinés par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Tarte très gourmande à la rhubarbe

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