

« A la Table du Jardinier »

Vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 mai 2026

Pour commencer, quelques grignotages :

Beignets de fleurs de courgette

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

Radis au beurre fumé



Puis les entrées :

Pressé de joue de bœuf mitonnée au vin rouge, carottes fondantes

Caillette de sardines d'après la célèbre recette du Chef Marc Bayon

Salade de légumes verts de printemps, sauce verte



Le plat :

**Epaule de chevreau farcie d'herbes puis dorée dans ses sucs
Pommes de terres nouvelles cuites en même temps au romarin**



Quelques fromages affinés par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Vacherin glacé aux fraises et vanille

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