

« A la Table du Jardinier »

Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 mai 2026

Pour commencer, quelques grignotages :

Tartine de beurre anisé, copeaux de poutargue

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

Radis beurre



Puis les entrées :

Pressé de chevreau aux herbes potagères et carottes fondantes

Salade de pommes de terre nouvelles, bulots et aioli

Œuf mimosa



Le plat :

Flanqué de petits pois, la pièce de viande de bœuf Herdshire tendre et juteuse pour un rosbeef dominical, souvenir d'un déjeuner chez la Belle Famille...

Une vraie sauce Paloise (Béarnaise à la menthe pour le côté British)



Quelques fromages affinés par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Mille feuilles aux fraises de pays

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