

« A la Table du Jardinier »

Vendredi 5, samedi 6 et dimanche 7 juin 2026

Pour commencer, quelques grignotages :

Tartes fines à la tomate, mozzarella et pistou

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

Tartes fines aux courgettes, miel et amandes



Puis les entrées :

Croquettes d'araignée de mer, jeux de textures autour du fenouil

Crespéou aux champignons des près

Salade d'encornet de Méditerranée à la Provençale



Le plat :

Les petits légumes farcis : il y a de quoi en faire tout un plat !



Quelques fromages affinés par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Le traditionnel clafouti aux cerises de Cucuron

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