

A la table du Vacancier...

**Vendredi 31 juillet, samedi 1er et
dimanche 2 aout 2026**

Pour commencer, quelques grignotages :

Tartelettes feuilletées à la tomate, billes de mozzarella

Tartelettes feuilletées aux courgettes, amande et miel

Olives cassées « maison », tapenade et poichichade

Fougasse pour tartiner



Les entrées

Poivrons grillés et marinés à l'ail

Pain à la tomate et jambon de sanglier fumé et séché

Soupe au pistou servie froide



Le plat :

**Une épaule d'agneau de pays rôtie 7 heures pour être à la fois
fondante et croustillante, les légumes d'été, gorgés de soleil**



Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Glaces et sorbets

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