

# *A la table du Cueilleur de Champignons...*

**Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 septembre 2026**

***Pour commencer, les grignotages :***

**Tempura de champignon et herbes aromatiques**

**Tourte de champignons sauvages**

**Tartelette feuilletée aux champignons, persillade**



***Puis les entrées :***

**Papeton de cèpe, coulis de tomate, chiffonnade de jambon de sanglier**

**Tous les champignons d'une cueillette d'automne pour une poêlée très gourmande**

**Chicken soup aux sparassis crépus**



***Le Plat***

**Fricassée de volaille fermière aux champignons des bois, crème et vin jaune, purée de pommes de terre aux cèpes d'après la recette de notre ami Jean-Pierre Vidal en haute Loire**



**Le fromage sélectionné et affiné d'Elsa, fromagère à Cucuron**



**Charlotte aux pommes et pain d'épices, sauce caramel**

***Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison***

***Notre sélection de vins du Lubéron***

***Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane***

**Prix : 90 euros tout compris**