

A la table du Cueilleur de Champignons...

Samedi 5 et dimanche 6 septembre 2026

Pour commencer, les grignotages :

Tempura de champignon et herbes aromatiques

Terrine de canard aux figues et pickles de champignons

Sablé parmesan, fromage frais et truffes d'été



Puis les entrées :

Salade de coco de Provence aux truffes d'été « Tuber Aestivum »

Œufs durs farcis façon Chimay

**« Croute » de morbier et sparassis crépus cuisinés à la crème
et au vin jaune**



Le Plat

**Girolles « clous » et crevettes sauvages pour une bouillabaisse
gourmande, rouille douce**



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



Clafouti aux mirabelles de Lorraine, amandes et miel

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