A la table du Chasseur…

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 novembre 2026

Pour commencer, quelques grignotages :

Toast de compotée de lièvre à la royale

Croquettes de risotto à la courge

Tarte tatin au potimarron

Puis les entrées :

Œuf de poule bio « imparfait », salade de lentilles de cultivée à Jouques, sauce « bibiche »

Bouillon de châtaignes et poule faisanne

Terrine « Maison » de sanglier

Le plat :

Souvenir de déjeuners de chasse :
La tartine paysanne de gibier à plumes

Le fromage affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

Et pour finir :

Apple pie comme je les faisais à New-york

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison
Notre sélection de vins du Lubéron
Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

90 euros tout compris