A la table du Chasseur…

Vendredi 30, samedi 31 octobre et dimanche 1er novembre 2026

Pour commencer, quelques grignotages :

Toasts de rillettes de lièvre à la royale

Croquettes de risotto aux champignons

Tarte fine feuilletée aux « sanguins »

Puis les entrées :

Salade de courge spaghetti relevée d'une crème de bacon
Fines tranches de sanglier fumé et séché

Consommé Diane

Pâté de gibier, confit d'oignons rouges

Le plat :

Atriaux de chevreuil dorés dans leurs sucs, sauce au raisin
Etuvée de pomme, châtaignes et céleri

Le fromage affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

Et pour finir :

Le riz au lait de Mamie Jacotte

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