A la table du Chasseur…

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 novembre 2026

Pour commencer, quelques grignotages :

Toast de compotée de lièvre à la royale

Petit pâté aux champignons

Toast de foie gras figue et raisin

Puis les entrées :

Œufs mimosa garnis d'une rillettes de sardines

Soupe à l'oignons et croutons de raclette

Terrine « Maison » de gibier

Le plat :

Caillettes de lièvre mijotées en cocotte, les légumes de braisage « ivres » de vin de noix, polenta crémeuse

Le fromage affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

Et pour finir :

Souvenir d'un gouter de retour d'école :
Une pomme confite au four

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