A la table du Chasseur…

Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 novembre 2026

Pour commencer, quelques grignotages :

Tartine de compotée de gibier à plumes

Foccacia aux olives garnie à la florentine

Tartelette feuilletée aux « sanguins »

Puis les entrées :

Omelette aux champignons des bois

Soupe paysanne de potimarron

Compotée de lièvre à la royale servie froide, rémoulade de céleri à la pomme

Le plat :

Le véritable salmis de faisan dans la grande tradition
Escoffienne, croquettes de pommes de terre aux champignons

Le fromage affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

Et pour finir :

Une tarte très gourmande aux figues

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