

# *A la table du Jardinier...*

**Vendredi 17, Samedi 18 et Dimanche 19 mai 2024**

***Pour commencer, quelques grignotages :***

**Tarte feuilletée aux courgettes, romarin, miel et chèvre frais**

**Mousse de foies de volaille relevé de Marc de Garlaban et une fougasse pour tartiner**

**Croquettes de brandade douce de colin, condiment piquillos**



***Puis les entrées :***

**« Coccinelle » de tomate garnie d'un tartare de thon rouge**

**Salade d'asperges blanches de Camargue, ravigotte au saumon fumé**

**L'œuf mimosa, une tradition familiale**



***Le plat :***

**Côte de veau fermier de l'Aveyron cuite au sautoir**

**Tous les champignons des bois d'une cueillette de printemps en fricassée**

**Croquettes de pommes de terre à l'ail des ours**



**Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron**



***Et pour finir :***

**« Le dessert de Sandrine »**

***Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison***

***Notre sélection de vins du Luberon***

***Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane***

**70 euros tout compris**