

# *A la table du Jardinier...*

*Vendredi 5, Samedi 6 et Dimanche 7 Avril 2024*

*Pour commencer, quelques grignotages :*

**Crackers de chèvre frais, herbes et fleurs de printemps,  
huile d'olive fruité noir**

**Tourtons de pommes de terre, tome et ail des ours**

**Pissaladière aux oignons nouveaux et chorizo**



*Puis les entrées :*

**Asperges de Pays, sauce bibiche**

**Croustade d'œuf miroir, houmous de petits pois et copeaux de  
jambon Mangaliza**

**Chaud ou froid suivant la météo, un velouté Dubarry et  
lardons de truite fumée de la Sorgues**



*Le plat :*

**Quenelle crousti-fondante de Brochet comme j'ai appris à la  
cuisiner à la Tour d'Argent, Sauce à l'oseille**



**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