

# *A la table du Jardinier...*

**Vendredi 7, Samedi 8 et Dimanche 9 juin 2024**

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

**Comme une pizza aux truffes d'été**

**Croquettes de brandade douce de colin, condiment ail noir**

**Cornet de moules de Carteau frites, sauce tartare**



***Puis les entrées :***

**Salade de courgettes, fleurs farcies de brousse à la menthe**

**Salade de carottes au cumin et aux agrumes**

**Concombres garnis d'un tartare de thon au fenouil**



***Le plat :***

**Asperges blanches de Camargue caramélisée au miel et  
romarin pour accompagner une épaule de porcelet  
à la couenne croustillante**



**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**