

A la table du Vacancier...

Vendredi 30, Samedi 31 Aout et Dimanche 1er Septembre 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Jambon persillé et tomates cerises

Petit pâté de campagne de canard et raisins

Figues farcies de mozzarella et copeaux de jambon Serrano



Avec les légumes bios de Julien, maraîcher à Pertuis :

Soupe de tomates, pâtes farcies de brousse du Ventoux

Salade de cocos blancs et émiettée de thon rouge de Méditerranée de pêche artisanale confit à l'huile d'olive

Poivrons rouges et jaunes grillés en salade à l'ail et aux anchois frais marinés



**« Sur la plage abandonnée, coquillages et crustacés...
déplorent la fin de l'été... »**

Riz de Camargue au four aux moules, palourdes, coques couteaux et rehaussé de chair de crabe bleu de Méditerranée comme le préparait ma Maman en rentrant d'une pêche à pied du côté du Sambuc...



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

