

A la table du jardinier...

Menus des Vendredi 10, samedi 11 et dimanche 12 juin 2022

Le grignotage :

Bouchées croustillantes de pois chiche de Cucuron et herbes fraîches

Houmous de petits pois

Feta à l'huile d'olive très verte et fines herbes



Les entrées :

Terrine de volaille au fenouil, citron et verveine

Crespeu coloré

Velouté froid de légumes Arlequin



Le plat principal :

Paupiette de veau longuement mitonnée en cocotte

Etuvée de légumes verts



Fromage de chèvre cendré



Crème renversée à la pistache et nage de petits fruits rouges

Apéritif de la Petite Maison avec ou sans alcool

Les vins du Luberon

Eau système Cryo plate et pétillante, Café et tisane

70 euros toutes boissons comprises