

A la table du rabassier...

Vendredi 28 février et 1^{er} et 2 Mars 2025

Pour commencer, quelques grignotages :

Gougères joufflues farcies d'une béchamel Chimay aux truffes

**Fougasse à l'huile d'olive garnie de fromage frais,
champignons de Paris et truffes**

Croque-truffe plus que gourmand



Puis les entrées :

**Risotto de légumes d'hiver et de petit épeautre du plateau de
Sault aux truffes**

**Les premières asperges de pays en salade « mimosa » aux
truffes**

Soupa à l'oignons et ravioles aux truffes



Le plat :

**Cuisses de canard confites pour un hachis parmentier
gourmand aux truffes à dévorer à la cuillère**



Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Le dessert gourmand 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

90 euros tout compris