

A la table du Vacancier...

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 juillet 2025

Pour commencer, quelques grignotages autour de la tomate de Pays :

Tartes fines de tomate et burrata

**Une soupe de tomates cœur de bœuf aux fraises
Une soupe de tomate ananas aux fruits de la passion**

Pressé de tomates et aubergines à la brousse du Ventoux



Puis les entrées :

Traditionnel pâté de campagne, radis et pain aux olives

**Une vraie ratatouille longuement mitonnée et servie froide
œuf coulant**

Salade de légumes verts à la truffe d'été « Tuber Aestivum »



Le plat :

**Daube de poulpe comme Port Saint-Louis du Rhône
Riz rouge de Camargue sauté à l'ail vert**



Et pour finir :

Glaces, sorbets et fruits frais de l'été

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison

Notre sélection de vins du Luberon

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

80 euros tout compris