

A la table du Vacancier...

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 juillet 2025

Pour commencer, quelques grignotages comme sur la Côte Bleue :

Sablé parmesan et rillettes de sardines

Toast de pain tartiné d'un beurre anisé et une râpée de poutargue

Moules de Carteau gratinées



Puis les entrées :

Traditionnel pâté de campagne, radis et pain aux olives

Fraicheur de melon et fenouil aux crevettes marinées

Salade de tomates multicolores à la vanille



Le plat :

Dans les « Saveurs du Palais », film sur la cuisinière personnelle de François Mitterrand, il y a, à peu près car de mémoire, ce dialogue délicieux entre le médecin et la cheffe :

- « *Le Bœuf à la Saint-Giloise est un plat en sauce et il ne faut pas de sauce pour le président*

- *Mais ce n'est pas une sauce, c'est un jus ! »*

- *Donc, je vous propose un bœuf à la Saint-Giloise, un plat en jus ! Et une vraie ratatouille pour l'accompagner*

Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

« Ma Tropicane »

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