

A la table du Chasseur...

Vendredi 31 octobre, samedi 1er et dimanche 2 Novembre 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Toast de rillettes de gibier

Croquettes de risotto aux champignons

Tarte fine feuilletée aux « sanguins »



Puis les entrées :

Salade de courge spaghetti relevée d'une crème au raifort

Fines tranches de truite fumée

Bouillon de poule faisanne et châtaignes

Terrine « Maison » de sanglier



Le plat :

**La compoté de lièvre « à la royale » à la façon de Sénateur Couteau :
Une recette iconique de la cuisine bourgeoise du 19^{ème} siècle**



Le fromage affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Le riz au lait crémeux de Mamie Jacotte

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison

Notre sélection de vins du Lubéron

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

70 euros tout compris