

A la table du Chasseur...

Vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 Novembre 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Tourtons à la tomme du Champsaur

Panisses et sauce Raïto

Fougasse feuilleté Nîmoise aux olives et anchois



Puis les entrées :

Pressé de poireau et truite fumée de la Sorgue

Sauce « bibiche »

Caillettes de gibier en cocotte aux herbes de la garrigue

Soupe paysanne de petit épeautre du Pays de sault



Le plat :

Dos de sanglier à la Wellington, sauce Grand Veneur

Gratin de céleri et pomme à la cannelle



Le fromage affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Gâteau à la châtaigne, crème anglaise

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison

Notre sélection de vins du Lubéron

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

80 euros tout compris