

A la table du Jardinier...

Vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 mai 2025

Pour commencer, quelques grignotages :

Anchoïade et légumes croquants pour trempouiller

Comme une pissaladière au miel et romarin

Tartine de foie gras et condiment rhubarbe



Puis les entrées :

Asperges blanches de Camargue « mimosa »

**Salade de riz comme la préparait ma maman pour aller pique-niquer à
la plage Napoléon au Salin-de-Giraud**

Soupe tiède de champignons des bois de ce début mai



Le plat :

**Echine de cochon fermier du Ventoux laquée d'une sauce à
l'immortelle, cœurs de laitue farcies et braisées, croquettes de pommes
de terre à l'ail des ours**



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

80 euros tout compris