

A la table du Vacancier...

Vendredi 19, Samedi 20 et Dimanche 21 juillet 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Tarte feuilletée aux courgettes, romarin, miel et chèvre frais

Tarte feuilletée à la tomate, basilic et burrata

Pain frit, fromage frais et truffe d'été



Puis les entrées :

**Traditionnelle terrine de canard, foie gras et figues flanquée
de tomates cerises en aigre doux**

La fameuse soupe au pistou de la Petite Maison

**Un autre plat de famille, le pressé de tomate et aubergine
brousse du Ventoux**



Le plat :

**Les « alouettes sans tête » « maison » longuement mijotées en
cocotte avec sauge et olives noires, polenta**



Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

« Le dessert 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

70 euros tout compris