

A la table du Jardinier...

Vendredi 16, samedi 17 et dimanche 18 mai 2025

Pour commencer, quelques grignotages :

Pommes de terre nouvelles « billes » de Julien rôties entourées d'une fine tranche de ventrèche dorée, thym en fleur

Crackers et caviar d'aubergine fumée

Toast de fromage frais et une râpée de truffe d'été « tuber aestivum »



Puis les entrées :

Presque comme une salade niçoise...

Tortillas de pommes de terre nouvelles, ail frais et oignons doux

Velouté de brocolis servi froid à l'effeuillé de morue douce



Le plat :

Tous les légumes de printemps pour un curry doux flanqué de boulettes de volaille fermières, riz de Camargue pilaf aux pétales de roses séchées



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