

# *A la table du Jardinier...*

*Vendredi 23, samedi 24 et dimanche 25 mai 2025*

*Pour commencer, quelques grignotages :*

**Toast de gravelax de mullet anisé**

**Crackers et caviar d'aubergine fumée**

**Tartelette à la tomate, pistou et burrata**



*Puis les entrées :*

**Salade de haricots vert à la truffe d'été et copeaux de foie gras**

**Les œufs mimosa comme les préparait ma Maman**

**Velouté de petits pois et quenelles de fromage frais aux fines herbes**



*Le plat :*

**Pour le week-end de la fête des Mères :**

**Bouillon de mousserons, Saint-Georges et verpes de Bohêmes relevé à**

**l'ail des ours pour napper un filet de truite fario cuit en papillote**

**Pommes de terre nouvelles Bonnotte de Noirmoutier**



**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**