

A la table du Chasseur...

Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 novembre 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Petit pâté feuilleté de canard

Croquettes de risotto à la courge

Toast de compotée de lièvre à la royale



Puis les entrées :

Salade de betterave multicolores « mimosa » à la truite fumée

**Les cuisses de faisan en pojarskis servis dans le bouillon corsé
du pot paysanne de légumes**

Pressé de poireaux de chez Julien et sauce « Biciche »



Le plat :

**La poitrine de faisan cuite au pot, riz de Camargue pilaf nourri
du bouillon, sauce suprême**



Quelques fromages affinés 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 Lubéron

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

70 euros tout compris