

A la table du Chasseur...

Vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 Novembre 2024

Pour commencer, quelques grignotages :

Toast de compoté de lièvre à la royale

Croquettes de risotto aux champignons

Tarte fine feuilletée aux « sanguins »



Puis les entrées :

Salade de courge spaghetti relevée d'une crème au raifort

Fines tranches de truite fumée

Tortollas aux pommes de terre, chorizo et jambon patta negra

Terrine « Maison » de sanglier



Le plat :

**Sous un dôme de feuilletage, un consommé sapide de poule
faisane garni de quenelles de suprême, de boulettes
moelleuses faite avec les cuisses, de crosnes et de châtaignes**



Le fromage affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Poires pochées au vin rouge épicé

Vin d'orange ou Champagne Sélection Petite Maison

Notre sélection de vins du Lubéron

Eau système Cryo plate et pétillante, café et tisane

80 euros tout compris