

A la table du Vacancier...

Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 aout 2025

Pour commencer, quelques grignotages :

La pissaladière de la Petite Maison

Tartelettes de courgettes, amandes et miel

Sablé parmesan et caviar d'aubergine



Puis les entrées :

Poivrons « cornus » grillés et marinés à l'huile d'olive fruité noir

Un traditionnel pâté de campagne, radis et pain aux olives

Soupe de favouilles du cabanon



Le plat :

La fameuse tomate de plein champs farcie : version 2025

Riz de Camargue sauté à l'ail



Fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron



Et pour finir :

Figues rôties et glace parfumée à la feuille de figuier

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