



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire Vaucluse

Entrée

Tranche de courge rôtie au romarin, au thym et à la
sarriette séchés, velours de raifort acidulé, pop-corn
au piment d'Espelette

Plat

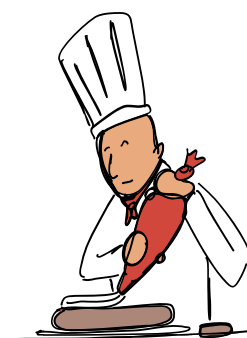
Fricassée de volaille au jus de raisin vert,
badiane et cannelle
Polenta crémeuse aux senteurs des
sous-bois

Dessert

Riz au lait à la crème de marron, figues confites au
miel toutes fleurs, râpé d'écorces d'agrumes

Un menu élaboré par :

Xavier MATHIEU - Chef *La table de Xavier MATHIEU, Joucas (84)*



Organisé par **legrandrepas.fr**

f @ in

