Ecrit par Echo du Mardi le 11 mars 2020

Au cul de poule



En retrait de la mythique nationale 7, au cœur du village, voici une étape tranquille pour dormir et s'attabler. Les poulettes sont les mascottes de l'enseigne, en porcelaine, elles se nichent un peu partout dans la maison et dans le jardin, en bikini et lunettes de soleil l'été, elles arborent ensuite les couleurs de l'automne et puis se déguisent en Mère Noël ou en reine des neiges. Michel et Anne, les propriétaires belges, les collectionnent, ils en ont plus de 250 pour coller au calendrier ! La cuisine 'maison', sans chichi, s'approvisionne au fil des saisons : confit de canard, cocotte de légumes, souris d'agneau confite à l'ail et au romarin, risotto crémeux et filet de rouget.... On s'installe avec plaisir dans la salle voûtée et aux beaux jours dans le petit jardin-terrasse luxuriant et l'on se dit qu'on resterait bien ici. Rien de plus simple, car à l'étage derrière les volets clos, 5 jolies chambres offrent une parenthèse agréable et bucolique quelle que soit la saison. Ouvert toute l'année. Le lundi et du mercredi au vendredi le midi et le soir et le samedi soir. Réservation recommandée. Formules de midi 15€ et 18€, menus du soir à partir de 25€. Vin au verre. 5 chambres à partir de 70€. Soirée étape. Accueil des groupes. Accès personnes

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 11 mars 2020

handicapées. Chaises bébé. Jardin. Parking 5 places et à proximité.

Au cul de poule. Cuisine française. 4, rue de l'Ormeau. Piolenc. 04 90 34 37 72 et 06 44 88 53 37.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !