

Le retour des vendredis des gourmets

Depuis 6 ans, nous avons pris l'habitude
de nous donner rendez-vous le second vendredi de chaque mois
pour une soirée de gala autour d'un thème gourmand.

Après un début d'année durant lequel nous nous sommes entièrement consacrés
à l'élaboration des menus « Il était une fois en Provence »,
nous avons décidé de reprendre l'organisation de ces soirées de fêtes.

Voici donc le programme automne-hiver des Vendredis des Gourmets à la Petite Maison.
Entrez dans le monde de la Haute Gastronomie et venez partager un moment exceptionnel !

Vendredi 8 septembre 2017

Les champignons et les grands vins de Bourgogne

Malgré la sécheresse qui sévit chez nous, les monts de Haute Loire
nous offriront comme chaque année leurs trésors des sous-bois
que nous marierons aux meilleurs crus de Bourgogne.

Vendredi 13 octobre 2017

La Toscane gourmande

De retour d'une semaine gastronomique en Toscane,
Laurence et moi souhaitons vous faire partager nos coups de cœur

Vendredi 10 novembre 2017

La cuisine « Jupitérienne » de l'Elysée

La France est célèbre pour sa gastronomie et lorsqu'elle reçoit des hôtes de marque,
elle se doit de mettre les petits plats dans les grands.

Voici donc un menu composé à partir des plats servis à l'Elysée
lors de plusieurs dîners de galas à travers l'histoire récente.

Bienvenue à la table des grands de ce monde.

Vendredi 8 décembre 2017

Les premières truffes

C'est la grande question ! Aurons-nous des truffes cette année ?

Prions pour que la sécheresse ne nous prive pas du bonheur de ce premier rendez-vous avec
le diamant noir. Depuis qu'il nous a abandonné fin février, il nous a tellement manqué...

Prix des menus des vendredis des gourmets

90 euros par personne

138 euros toutes boissons comprises

Les autres rendez-vous gourmands de ce 2^{ème} semestre

Du mercredi 9 au dimanche 13 août 2017

Homards, langoustes et crevettes sauvages

Comme chaque année, les crustacés sont à l'honneur en ce mois d'août
De nouvelles recettes fraîches et légères comme des embruns iodés

Prix du menu : 90 euros
138 euros toutes boissons comprises

Vendredi 1^{er} septembre 2017

Soirée musicale

Après un apéritif en musique et un dîner très gourmand,
nos amis de **Pâte à Swing** nous proposeront une fin de soirée qui va swinguer
grâce à leur répertoire Jazzy. Une façon enthousiasmante de fêter la rentrée.

Prix de la soirée : 70 euros
100 euros toutes boissons comprises

A partir du 18 octobre et jusqu'au 23 décembre 2017

Le lièvre à la Royale

Devenu le plat iconique de la Petite Maison, cette grande recette de cuisine classique
sera la vedette d'un menu spécial dans lequel seront présentées les 2 façons de l'apprêter :
D'après la recette du Sénateur Couteaux, puis suivant celle d'Antonin Carême.
Pour tous les amoureux d'une cuisine de caractère.
A déguster au moins une fois dans sa vie.

Prix du menu : 90 euros
138 euros toutes boissons comprises

A partir du mercredi 13 décembre 2017 et pendant tout l'hiver

La truffe noire Tuber Mélanosporum

Un menu entier dédié au diamant noir qui évoluera en fonction
des opportunités du marché mais dont la « rabasse » restera la vedette.
Ou comment l'hiver va devenir votre saison préférée.

Prix du menu : 90 euros
138 euros toutes boissons comprises