

# Les cocottes du week-end

Encore un espoir déçu...nous ne réouvrons pas le 20 janvier et nous ne savons pas jusqu'à quand. Alors nous allons continuer à vous proposer, chaque fin de semaine, un plat de partage servi en cocotte facile à réchauffer et qui vous permettra de vivre un instant gourmand à la maison. Et pour encore plus de gourmandise, Sandrine va pâtisser un généreux dessert dont elle a le secret...

Pour les 23 et 24 janvier 2021

Hachi parmentier de cuisse de canard et foie gras, purée de pommes de terre très truffée  
Baba punché au vieux rhum, nage d'agrumes

Pour les 30 et 31 janvier 2021 (Exception : ce plat ne sera pas servi en cocotte)

Le dernier des plats mythiques : **l'oreiller de la Belle Aurore**

« The Ultimate » pâté en croûte : recette de Claudine-Aurore Récamier, mère du célèbre Brillat-Savarin gastronome épicurien du XVIIIème et auteur de « *Physiologie du goût ou méditation de gastronomie transcendante* » et des fameux aphorismes, qui selon la légende utilisait pour sa confection 15 viandes différentes dont plusieurs gibiers à plumes et poils pour un pâté de forme rectangulaire de près de 30kg !!!

Pour vous, j'adapterai un pâté moins jusqu'au boutiste avec seulement 10 viandes différentes, « allégé » et pour 2 personnes. Une sorte de « traversin de la Belle Aurore » !  
Crumble de fruits d'hiver, crème légère parfumée à la fève de Tonka

Pour les 6 et 7 février 2021

Blanquette de veau « grise » de truffes aux premières asperges de Mallemort  
Risotto truffé  
Les crêpes Suzette de la petite Maison

Pour les 13 et 14 février 2021

Le **Menu de la Saint-Valentin**  
(A consulter ci-dessous)

Pour les 20 et 21 février 2021

Gratinée de brandade de morue fraîche et douce aux truffes, étuvée de poireau  
Gros macaron au thé vert et aux lychees

Pour les 27 et 28 février 2021

Joue de bœuf « black Angus » très longuement mitonnée au vin rouge du Luberon pour être fondante, jeux de couleurs autour de carottes multicolores  
Gratin de macaronis aux truffes  
Crème aux œufs parfumée aux calissons comme un petit jardin de fin d'hiver

De quoi ravir vos papilles !

Les prix :

25 euros la portion pour la cocotte

6 euros la portion de dessert

Payement par chèque ou espèces

Pour accompagner votre plat nous vous conseillons de choisir un vin sur notre carte des vins.  
Une réduction de 25% sera accordée sur le prix affiché.

Commande à retirer à la Petite Maison de Cucuron, place de l'étang, 84160 Cucuron  
Le samedi et le dimanche de 11h00 à 17h00 afin de respecter le couvre-feu  
*Toutefois l'organisation pourrait être changée suivant de nouvelles directives sanitaires  
Ce dont nous ne sommes pas à l'abri...*

Pour passer commande : au plus tard 48 heures à l'avance avant votre retrait :  
Par mail à [info@lapetitemaisondécucuron.com](mailto:info@lapetitemaisondécucuron.com)  
Par téléphone ou SMS au 06 60 88 84 26  
Sur la messagerie de notre page Facebook « La Petite Maison à Cucuron »

Merci, prenez soin de vous et à très vite...



Samedi 14 et Dimanche 15 février 2021, c'est la Saint-Valentin

## Menu

Pour commencer, 3 bouchées autour de la Saint-Jacques



Sur une royale de chou-fleur,  
la chair de pinces de tourteau assaisonnée d'une vinaigrette aux agrumes  
et recouverte de caviar impérial



Une belle truffe entière cuite dans une croûte de feuilletage doré et jouflu  
Etuvée de céleri et pomme, sauce Madère



Le cœur de fromage frais à la truffe, pain de campagne aux fruits secs à toaster



Succès aux noisettes, crème pralinée



70 euros par personne

*Pour un moment encore plus romantique et glamour,  
nous vous proposons d'accompagner tout votre repas d'un grand Champagne :  
Le célèbre Brut Premier de la Maison Roederer 45 euros la bouteille*



