

Il était une fois en Provence...

Un copé éro en Provence...

Acte XI : du 31 mai au 18 juin 2017

Autour de la fleur de courgette :

Fleur de courgette en beignet croustillant et doré

Courgette à la fleur farcie de bruccio et menthe

Mini courgettes râpées, rouille de pistils

**Cocktail provençal de la Petite Maison avec ou sans alcool
Vin d'orange « on the rocks »
et, le Champagne Sélection Petite Maison,
parce qu'on n'a pas encore trouvé mieux pour faire la fête !**



**Tarte fine et crouillante au fromage de brebis frais,
champignons et une râpée de truffe d'été**

AOC Saint-Joseph Blanc, Domaine Michelas-st Jemms, « Sainte Epine » 2013



Consommé de palourdes de Port Saint-Louis au parfum de tilleul des Baronnie

AOC Saint-Joseph Blanc, Domaine Michelas-St Jemms, « Sainte Epine » 2013



Encornets farcis d'une compotée de pied de cochon et de gambas, sauce à l'encre

AOC Limoux Rouge, Domaine d'Antugnac « Montlose » 2009



Le veau de Pentecôte :

**Paleron longuement mijoté pour être moelleux puis doré dans ses sucs
Petits pois et fèves étuvés, sauce carotte-cumin**

AOC Les Baux de Provence Rouge, Château Dalmeran 2007



**Le fromage choisi par la Petite Maison
Bouquet de salade de printemps « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron**

AOC Les Baux de Provence Rouge, Château Dalmeran 2007



Pain perdu, giboulée de cerises, glace à l'amande amère

VDN Banyuls Rimage, Cellier des Templiers, « Mise Précoce » 2014



Pour terminer, clafoutis aux cerises de Cucuron, cerises fraîches



**90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises**

