

Il était une fois en Provence...

Un copé éro en Provence...

Acte XII : du 21 juin au 2 juillet 2017

Autour des moules de Denis Manias à port Saint-Louis du Rhône :

Gratinées à la provençale

--

Dorées et croustillantes, sauce aioli

--

En soupe froide safranée aux zestes d'orange

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 !



Filet de rouget en escabèche posé sur une tranche de pastèque

AOC Cassis Domaine Bondin, « Jus de Presse » 2015



Poêlée de girolles « clou » au beurre de marjolaine

Poire de la Saint-Jean crue

Soubise d'échalotes nouvelles et un voile translucide de lard

AOC Saint-Joseph, Domaine Pierre Finon, « Quatuor » 2015



Pigeon des Costières en deux recettes d'été :

La cuisse et les bécottes pour un pâté chaud aux olives noires

La poitrine farcie entre chair et peau d'un beurre de pistache puis rôti

Sauce brillante aux cerises, polenta aux fruits secs

VDP des Collines Rhodaniennes, Domaine des Serines d'Or 2007



Le fromage choisi par la Petite Maison

Bouquet de salade de printemps « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Crozes-Hermitage Rouge, Domaine Alain Graillet 2015



Blanc manger vanillé aux abricots

VDN Muscat de Mireval, Domaine de la Capelle 2015



Pour terminer, un cornet de sorbet melon de Cavaillon

Croquants aux amandes



90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises