

Il était une fois en Provence...

Un café éno en Provence...

Acte XIII : du 5 au 16 juillet 2017

Autour des pommes de terre nouvelles de Pertuis :

Croquettes dorées et croustillantes à la sauge

--

Purée « légèrissime » sur une compotée d'échalotes au thym

--

Tourte à la tomme fraîche

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 !



Gourmandise de soupe au pistou servie froide

La queue et le jarret ayant parfumé le bouillon servis en salade

Mayonnaise aux câpres

AOC Provence Blanc Château Sainte-Marguerite 2016



Longues, rondes, violons, jaunes, vertes...bouquet de courgettes en jeu de textures

La fleur farcie de caviar de courgette

AOC Provence Blanc Château Sainte-Marguerite 2016



Tagine d'artichauts et pavé de mérrou de Méditerranée aux épices du Souk

AOC Châteauneuf du Pape Blanc Château La Gardine , « Marie Léoncie » 2015



Dans l'esprit d'un vitello tonato, un filet de veau servi tiède sauce au thon

Petits légumes de Provence grillés

IGT Toscane Rosso Villa Antinori 2015



Le fromage choisi par la Petite Maison

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

IGT Toscane Rosso Villa Antinori 2015



Tarte sablée amandine à la pêche plate rôtie, glace à l'orgeat

IGP Muscat doux Domaine de Jacourette « Les Ailes d'un Ange » 2016



Pour terminer, des petits pots de crème aux parfums de l'enfance

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

