

Il était une fois en Provence...

Un café era en Provence...

Acte XIV : du 19 au 30 juillet 2017

Autour de la truffe d'été Tuber Aestivum :

Sablé parmesan, chèvre frais et truffe

--

Œufs brouillés aux truffes

--

Beurre truffé à tartiner sur un petit pain aux grattons

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 !



Pressé de tomates et aubergines parfumées à l'origan

Caillé de brebis à l'huile d'olive

AOC Provence Blanc, Domaine d'Ott « Clos Mireille » 2015



Petite fougasse garnie de légumes d'été, ventrèche de thon confite

AOC Coteaux du Languedoc Blanc, Domaine Puech-Haut , « Tête de Bélier » 2014



Rouget farci d'une compotée de légumes provençaux

Le jus des arêtes safrané

AOC Coteaux du Languedoc Blanc, Domaine Puech-Haut , « Tête de Bélier » 2014



Poitrine de pintade fermière contisée entre chair et peau d'un beurre de verveine

Petits haricots verts du jardin

Condiment citron

AOC Coteaux du Languedoc Rouge, Domaine La Garance , « Les Armières » 2012



Le fromage choisi par la Petite Maison

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

AOC Coteaux du Languedoc Rouge, Domaine La Garance, « Les Armières » 2012



Nougat glacé aux amandes et au miel de lavande, abricots pochés

AOC Pacherenc du Vic Bilh, Domaine Bouscassé, « Larmes célestes » 2014



Pour terminer, thé glacé à la pêche et sucettes aux berlingots de Carpentras

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises

