

Il était une fois en Provence...

Un café era en Provence...

Acte XIX : du 27 septembre au 15 octobre 2017

Autour des cucurbitacées nouvelle récolte :

Courge spaghetti, maquereau fumé, raifort

Petit pain à la courge et pralin de graines de courge pour tartiner

Capuccino de butternut

***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 !***



Pâté pantin de champignons des bois

D'autres champignons en pickles

AOC Saint-Joseph Blanc Domaine Coursodon, « Silice » 2015



Petit céleri rave cuit en croûte de sel de Camargue

Beurre de baratte et une râpée de truffes d'automne

AOC Saint-Joseph Blanc Domaine Coursodon, « Silice » 2015



Médaille de langouste comme sur l'île de beauté

Sauce relevée d'une pointe d'alcool de myrte

AOC Corse Blanc, domaine Renucci, « Clos Poggiale » 2015



Cuites en cocotte lutée,

des « alouettes sans tête » en daube de lactaires et de pied de mouton

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château la Gardine 2011



Le fromage choisi par la Petite Maison

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

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château la Gardine 2011



Charlotte de pain d'épices aux pommes, poires et coings

Sorbet golden, caramel au beurre salé

Vin cuit provençal, domaine des Bastides 2016



Pour terminer, les pâtes de fruits d'automne



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

