

Il était une fois en Provence...

Un café era en Provence...

Acte XX : du 18 au 29 octobre 2017

Avec les derniers champignons des bois :

Rissoles de trompettes de la mort

--

Salade de chanterelles, chou vert, vinaigrette à la pomme

--

Thé de champignons séchés à la sauge

**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 !**



Souvenir des déjeuners de chasse dans la plaine de la Crau :

Pâté de lapin de garenne à la sauge et aux olives

Petite salade à l'ail, fougasse

AOP Luberon Blanc, Domaine Maslauris, « L'Inopiné » 2016



Ravioli de courge comme à Nice, sauce aux noix

AOP Luberon Blanc, Domaine Maslauris, « L'Inopiné » 2016



Gigotin de lotte roulé dans une fine feuille de poitrine fumée

Pomme de terre du vendangeur, sauce au vin rouge

AOC Condrieu Domaine Pierre Finon, « Symphonie » 2015



Poitrine d'une perdrix en chartreuse de salsifis

La cuisse en ballotine, tartine savoureuse, sauce salmis

AOP Bandol Rouge, Domaine Dupuy de l'Ôme 2015



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



Tarte fine aux pommes, miel et romarin

Domaine Apple des Cîmes « Pomme Givrée »



Pour terminer, des cornes de gazelle et des doigts de Fatima



90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises

