

Il était une fois en Provence...

Un café era en Provence...

Acte XXI: du 1^{er} au 12 novembre 2017

Pour commencer, une variation autour des légumes d'automne :

Terrine de poireau et d'anguille fumée de Camargue

--

Chips de panais et beignet de salsifis, béarnaise à la réglisse

--

Macédoine de légumes à la mauvaise réputation...

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 !



La soupe aux cailloux

AOC les Baux Blanc, Château Dalmeran 2015



Petit chou-fleur rôti entier et relevé d'une râpée de poutargue de Port de Bouc

AOC les Baux Blanc, Château Dalmeran 2015



Dos de merlu de ligne en marinière de crosnes et de moules au thym citron

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine Saint-Préfert 2016



**Dans les règles de l'art, un civet de sanglier aux châtaignes
Polenta crémeuse**

IGP Vacluse Rouge, Domaine Gourt de Mautens 2011



**Le fromage choisi par la Petite Maison
Bouquet de salade d'automne « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron**

IGP Vacluse Rouge, Domaine Gourt de Mautens 2011



Le « Moure-Nègre » : Notre Mont-blanc à nous

VDN Rasteau Rancio, Domaine Bressy-Masson 2013



Pour terminer, les nougats blancs et noirs de la Petite Maison

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

