

*N'était une fois en Provence...*

*Un café era en Provence...*

Acte XXIII: du 29 novembre au 10 décembre 2017

Pour commencer, une bouillabaisse résumée en trois bouchées :

La soupe

--

Les pommes de terre

--

Les poissons

*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 daube provençale servie froide aux carottes fondantes  
*AOC Côtes du Rhône Blanc, Maison Michel Tardieu 2015*



Comme des tourtons du Champsaur, joulus, dorés et croustillants  
*AOC Côtes du Rhône Blanc, Maison Michel Tardieu 2015*



Pavé de sandre de Camargue en écailles de châtaignes  
Sauce au Vermouth

*VdP des Bouches du Rhône Blanc, Domaine Minna Vineyard 2015*



Tourte savoureuse de colvert  
Sauce au vin rouge des Côtes du Rhône  
*AOC Crozes-Hermitage Rouge, Domaine Yann Chave, « Les Rouves » 2015*



Le fromage choisi par la Petite Maison  
Bouquet de salade d'automne « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron  
*AOC Crozes-Hermitage Rouge, Domaine Yann Chave, « Les Rouves » 2015*



Tous petits babas bouchons punchés de Liqueur du Coiron  
Crème légère au pamplemousse  
*Distillerie d'Eyguebelle, Liqueur du Coiron « On the rocks »*



Pour terminer, des « pets de none », marmelade d'orange

90 euros hors boissons  
138 euros toutes boissons comprises

