

*Il était une fois en Provence...*

*Un café en Provence...*

*Acte XXIV: Du 13 au 30 décembre 2017*

**Pour commencer, 3 bouchées iodées**

**« Comme si on embrassait sur la bouche la Méditerranée ! »**

**Œuf brouillé à l'oursin, mouillette au beurre d'algue**

--

**Une huitre de Bouzigues accompagnée d'une crépinette  
Vinaigrette à la pomme**

--

**Tartare de loup assaisonné d'une concassée de violets**

***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 !***



**Dans l'idée d'une soupe à l'oignon aux premières truffes noires  
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château Mont-Redon 1998***



**Très fine et croustillante de boudin blanc « maison », céleri et pomme  
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château Mont-Redon 1998***



**A partager, un tronçon de turbot rôti au four sur un lit d'herbes aromatiques  
Chou-fleur et vinaigrette aux aromates  
*AOC Palette Blanc, Château Crémade 2014***



**Noisette de chevreuil roulée dans une fine feuille de ventrèche puis rôtie  
Ravioli de courge butternut et condiment mandarine  
Sauce grand-veneur**

***AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine Beurenard 2012***



**Le fromage choisi par la Petite Maison  
Bouquet de salade d'hiver « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron  
*AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine Beurenard 2012***



**Fruits d'hiver pochés au vin chaud, glace et tuile aux noix  
*VDN Banyuls Rouge, Cellier des Templiers***



**Pour terminer, une tranche de Saint-Genis comme à Saint-Donas  
Tartelette à la praline rose**

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

