

Il était une fois en Provence...

Un café era en Provence...

Acte III : du 1er au 11 février 2017

Parce que dimanche 12 nous fêtons la Saint-Valentin... et surtout mardi 14 !

**Pour commencer, un pain à la farine de petit épeautre
Mousse de foie de volaille pour tartiner**

--

Sablé au fromage frais couvert d'une julienne de truffe

--

Soupe de lentilles aux oursins

**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 !**



Comme un aïgo boullido, ravioles de fromage de chèvre frais

AOC Luberon Blanc La Bastide du Claux 2015



Les premières asperges de pays en salade à la râpée de truffe

AOC Les Baux Blanc Château Dalmeran 2015



Dos de loup confit à l'huile d'olive

Jeu de textures autour du fenouil, condiment mandarine

AOC Les Baux Blanc Château Dalmeran 2015



Poitrine de cochon du Ventoux

**longuement mitonnée pour être moelleuse puis laquée dans ses suc
Soubise d'oignons doux des Cévennes, châtaignes et éclats de truffes**

AOC Gigondas Rouge Domaine Santa Duc « Aux Lieux Dits » 2012



Le fromage choisi par la Petite Maison

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

AOC Gigondas Rouge Domaine Santa Duc « Aux Lieux Dits » 2012



Brioche punchée de liqueur d'Aiguebelle, une vraie chantilly, crème aux œufs

VDN Banyuls Ambré, Cellier des Templiers, Rederis



Pour terminer, bugnes et confiture de gingerine

Les cerises à l'eau de vie



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

