

Il était une fois en Provence...

Un café en Provence...

Acte VI : du 15 au 26 mars 2017

Autour du pois-chiche, un véritable légume provençal :

Pour commencer, un petit pain au lait anisé et poichichade pour tartiner

--

Dentelle de socca croustillante

--

Velouté de pois-chiches et brousse

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 !



Aïoli de baudroie, bouquet de légumes primeurs

AOC Châteauneuf du Pape Blanc Château La Gardine 2015



Fagot d'asperges rôties à la verticale et arrosées d'une huile d'olive très très mûre

IGP Côtes du Tarn Domaine Plageoles « Ondenc » 2015



Cheveau en deux recettes de printemps :

Epaule et foie en caillette aux herbes dorée dans ses suc

AOC Palette Blanc Château Crémade 2010

Dos et cuissot en blanquette relevée d'ail sauvage, riz de Camargue pilaf

AOC Palette Blanc Château Crémade 2010



Le fromage choisi par la Petite Maison

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

AOC Palette Blanc Château Crémade 2010



Les premières fraises justes tiédies, glace au fromage blanc, gaufre au sucre

AOC Clairette de Die « Méthode Traditionnelle »



**Pour terminer,
Chouquettes chantilly
Caramel mous**

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises