

Il était une fois en Provence...

Un copé éro en Provence...

*Acte VII : du 29 mars au 15 avril 2017
Parce que dimanche 16 nous fêtons Pâques !*

Autour de l'asperge de pays :

Pour commencer, pointes d'asperges croustillantes en chapelure de jambon

--
Fromage blanc aux herbes et pointes d'asperges à tremper

--
Velouté d'asperge

***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 !***



Une belle truite de la Sorgue en deux recettes printanières :

- Le dos en tartare relevé de raifort, fondant de petits pois

--

- La queue en croûte d'amandes de Provence, coulis d'ortie et d'oseille

AOC Limoux Blanc, Château d'Antugnac, « Près du Chêne » 2014



La bouillabaisse borgne à l'œuf de cane et aux petits légumes primeurs

AOC Côtes de Provence Blanc, Château de la Mascarone, « Guy da Nine » 2014



**A partager, un pintadeau fermier rôti aux morilles
Sauce au Noilly de Sète**

AOC Côtes du Roussillon Rouge, Domaine Sarda Mallet 2009



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

AOC Côtes du Roussillon Rouge, Domaine Sarda Mallet 2009



Tarte meringuée à la rhubarbe, glace à la fleur de sureau

Vin de rhubarbe moelleux, Domaine Michel Moine, Crillon des Vosges



**Pour terminer,
Fraises de Carpentras et crème épaisse, meringue**



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

