



Mercredi 14 février 2024, c'est la Saint-Valentin à la Petite Maison
A cette occasion nous nous sommes avec nostalgie replongés dans le patrimoine gastronomique des années 70 et avons concocté un menu qu'auraient pu déguster nos parents ou grands-parents. : Les histoires d'amour sont intemporelles...

Menu

Pour commencer, 3 bouchées autour d'un caviar français :

- Œuf de caille mimosa au caviar
- Pomme de terre à la moscovite
- Boite de caviar, tartare de poisson bleu, aneth et crème acidulée



Une demi langouste rose en « Bellevue », sauce verte



Les premières asperges de pays et quenelle de Saint-Jacques nappées d'une sauce Maltaise



Une truffe entière « cuites sous la cendre, sauce Périgueux



Le Neuchâtel, bouquet de doucette



« Le billet doux »



Mignardises

*Pour un moment encore plus romantique et glamour,
nous vous proposons d'accompagner tout votre repas d'un grand Champagne :
AOC Champagne Blanc, Maison Copinet « La ruelle des loups »
Sans oublier l'eau plate et pétillante Système Cryo, Café, Tisane*

120 euros hors boissons

175 euros toutes boissons comprises