

# Menu de la maison

## Amuse-bouche

**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 !**



**Velouté de potimarron relevé de gingembre et de citronnelle  
Crème fouettée à la noix de coco, crab's cake doré et croustillant  
IGP *Vaucluse Blanc, Domaine des Enchanteurs, « Songe d'or » 2012***



**Filet de barbue cuit meunière, condiment d'une grenobloise  
Mousseline de chou-fleur**

***AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château la Gardine 2015***

**OU**

**Poitrine de perdreau rôtie, la cuisse en ballotine au foie gras  
Compotée de chou rouge, sauce aux baies de genièvre**

***AOC Côtes de Provence Rouge, Clos de l'Ours, « Chemin » 2015***



**Biscuit moelleux à la mandarine « sensation agrumes »  
*VDN Muscat du Cap Corse, Domaine Gentile 2014***



## Mignardises

**60 euros hors boissons  
98 euros toutes boissons comprises**



*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.  
Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension.*