

LES VENDREDIS DES GOURMETS EN 2019

Cette année encore, la Petite Maison vous propose 9 rendez-vous de fête.
Pour vous, le deuxième vendredi de chaque mois, comme un rituel,
Eric Sapet célébrera les grands vins et les produits qui racontent une histoire.
Placés sous le signe du partage, de la convivialité, de la culture et de la gourmandise,
ces menus sont faits pour que nous nous créions des souvenirs.



Vendredi 12 avril 2019 : Les morilles

Brunes ou blondes, elles demeurent le plus gourmand des champignons :
Dieu y a fait des trous pour que la sauce se niche dedans !
Et cette année, elles sont en avance...

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



Vendredi 10 mai 2019 : Les grands vins d'Espagne

L'Espagne a aussi ses vins mythiques. Je vous propose de faire connaissance avec ces crus de Ribera Del Duero, du Priorat, de la Rioja et autres Jerez ou Pedro Ximenez.
Terroir al Limit, Vega Secilia, Vina Tondonia, Pago de los Capellanes sont des stars planétaires qui affolent les enchères et font tourner la tête de tous les passionnés.

90 euros hors boissons / 150 euros toutes boissons comprises



Vendredi 14 juin 2019 : Les trésors de la Camargue

Bien sûr il y a le riz, les taureaux et les tellines... mais aussi les poissons et crevettes du Vaccarès, les wagyu de Bruno, les huîtres sauvages de Denis, les poissons fumés de Christine, les écrevisses et les asperges blanches et le vin de riz et les vins de sables...

Bref ! Enfourchez vos chevaux blancs et venez au galop vous régaler

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



Vendredi 12 juillet 2019 : Les recettes ensoleillées et traditionnelles de Provence

Les légumes de pleins champs sont gorgés de saveur, le basilic embaume, les daurades royales et les loups se rapprochent du littoral et donc des pêcheurs, les agneaux s'enivrent de foin parfumé... : Comme le soleil, c'est l'été que la cuisine provençale brille.

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



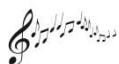
Vendredi 9 août 2019 : Homards, langoustes et écrevisses

A l'américaine, Nantua, thermidor, Bellevue... et si on redécouvrait nos Classiques ?

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



Vendredi 13 septembre 2019 : Les champignons



*« Promenons-nous dans les bois pour voir si les champignons sont là »
Et s'ils y étaient on les mangerait...»*



90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



Vendredi 11 octobre 2019 : La chasse : une tradition provençale

« Je m'étais approché, et je voyais le pauvre Joseph. Sous sa casquette de travers, il mâchonnait nerveusement une tige de romarin, et hochait une triste figure. Alors, je bondis sur la pointe d'un cap de roches, qui s'avancait au-dessus du vallon et, le corps tendu comme un arc, je criai de toutes mes forces : « Il les a tuées ! Toutes les deux ! Il les a tuées ! »

Et dans mes petits poings sanglants d'où pendaient quatre ailes dorées, je haussais vers le ciel la gloire de mon père en face du soleil couchant. »

La gloire de mon père – Marcel Pagnol

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



Vendredi 8 novembre 2019 : « Car rien sans amour... »

Cuisinier, sommelier, peintre, poète, Patrick Pagès était l'autre sommet de la Lozère

Nous rendrons hommage à mon ami à travers son mythique menu :

« Dix plats, dix vins (divin ?) ! »

90 euros hors boissons / 138 euros toutes boissons comprises



Vendredi 13 décembre 2019 : Les premières truffes

Il y en a des blancs, des jaunes, des roses, des oranges, des bleus et des gris mais de tous les diamants c'est le noir que je préfère !

110 euros hors boissons / 158 euros toutes boissons comprises