



## Une Pâques dans la tradition à La Petite Maison

### Menu

Pour commencer, la boîte à œufs « Version » 2019

*AOC Champagne Sélection Petite Maison*



Petit jardin potager de printemps, herbes et fleurs sauvages

Les poissons fumés de l'étang de Vaccarès

*AOC Sancerre Blanc, Domaine Bourgeois « Cuvée d'Antan » 2017*



Légère et délicate, la quenelle soufflée de homard

Morilles et le jus des carapaces au vin jaune

*AOC Saint-Veran Blanc, Domaine Collovray et Terrier « le haut des Cras » 2016*



A partager, un gigot d'agneau de lait en croûte dorée

Asperges de pays cuites à la verticale, jus aux herbes du Luberon

*AOC Pauillac, La tour de l'Aspic 2012*



Fromage sélectionné et affiné

Bouquet de salade de printemps « fatiguée » à l'huile de Cucuron

*AOC Pauillac, La tour de l'Aspic 2012*



Gratin aérien de fraise, d'autres fraises juste tiédies, sablé « Souvaroff »

*AOC Clairette de Die « Méthode Traditionnelle »*



En mignardises, des petits pots aux parfums de l'enfance

*Café, tisanes, eaux système Cryo*

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises