

Il était une fois en Provence...

Un café en Provence...

Acte XVII : du 30 août au 10 septembre 2017

Autour des fruits de cette fin d'été :

Raisins et chèvre frais à croquer

--

Salade de haricots verts et pêches à l'huile de noisette

--

Rémoulade de poires à la truffe d'été

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 !



Promenons-nous dans les bois...

Cuits et crus, les cèpes en salade

Copeaux de tomme et viande de bœuf séchée, vinaigrette de tomate

Retour de cueillette en fricassée

Œuf coulant et jus de persil légèrement aillé

AOC Luberon Blanc, Château La Dorgonne, « Expression du Terroir » 2016



Saint-Pierre rôti en feuille de figuier, condiment à la figue

AOP Condrieu, Domaine Pierre Finon, « Symphonie » 2015



Gâteau d'agneau et de légumes de Provence, jus infusé à la sarriette

AOP Côtes de Provence Rouge, Domaine de La Pertuade, « Arthus » 2014



Le fromage choisi par la Petite Maison

Bouquet de salade d'été « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron

AOP Côtes de Provence Rouge, Domaine de La Pertuade, « Arthus » 2014



Fruits du verger rôtis, glace aux œufs

Vin de noix « Home Made »



Pour terminer, mini clafoutis aux fruits rouges et noirs,

Tartelette aux figues



90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises