

*Il était une fois en Provence...*

*Un café era en Provence...*

Acte XXII: du 14 au 26 novembre 2017

Pour commencer, quelques betteraves multicolores :

Coupées en fines feuilles  
pour remplacer la pâte d'un ravioli garni d'une brandade nîmoise

En velouté agrémenté d'un caillé doux de brebis

Dans une salade un peu plus sexy qu'à la cantine...

**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 !**



2 recettes gourmandes autour des favouilles :

Les têtes farcies de chair et d'un crémeux du jus des carapaces  
Fraicheur de fenouil

« Pelau de riz de favouio »

**AOC Cassis Blanc, Domaine Bondin 2016**



A partager, une daurade cuite en croûte de sel de Camargue  
Quelques gouttes d'une huile d'olive très, très noire, condiment citron

**AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine Saint-Préfert 2016**



Poitrine de perdreau au chou rouge, la cuisse en ballotine  
Sauce aux baies de genièvre

**AOC Saint-Joseph Rouge, Domaine Pierre Finon 2014**



Le fromage choisi par la Petite Maison  
Bouquet de salade d'automne « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron

**AOC Saint-Joseph Rouge, Domaine Pierre Finon 2014**



Gâteau de semoule au caramel et aux fruits confits des Beaumettes

**VDN Beaume de Venise, Domaine de Coyeux 2015**



Pour terminer, pulpe de kaki servie glacée, sacristain aux amandes

90 euros hors boissons  
138 euros toutes boissons comprises

