

Il était une fois en Provence...

Un café éno 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, Château de la Célestière 2015



Faisan au chou rouge
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

