

Il était une fois en Provence...

Un café éno en Provence...

Acte XXIII: du 29 novembre au 10 décembre 2017

Pour commencer, une bouillabaisse résumée en trois bouchées :

La soupe

--

Les pommes de terre

--

Les poissons

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 !*



Gourmandise de daube provençale servie froide aux carottes fondantes
AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château la Gardine 2015



Comme des tourtons du Champsaur, joufflus, dorés et croustillants
AOC Châteauneuf du Pape blanc, Château la Gardine 2015



Pavé de sandre de Camargue en écailles de châtaignes
Sauce au Vermouth

VdP des Bouches du Rhône Blanc, Domaine Minna Vineyard 2015



Tourte savoureuse de colvert
Sauce au vin rouge des Côtes du Rhône

AOC Crozes-Hermitage Rouge, Domaine Yann Chave, « Les Rouves » 2015



Le fromage choisi par la Petite Maison
Bouquet de salade d'automne « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron
AOC Crozes-Hermitage Rouge, Domaine Yann Chave, « Les Rouves » 2015



Tous petits babas bouchons punchés de Liqueur du Coiron
Crème légère au pamplemousse
Distillerie d'Eyguebelle, Liqueur du Coiron « On the rocks »



Pour terminer, des « pets de none », marmelade d'orange

90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises

