

Il était une fois en Provence...

Un café era en Provence...

Acte XXIV: Du 13 au 30 décembre 2017

Pour commencer, 3 bouchées iodées

« Comme si on embrassait sur la bouche la Méditerranée ! »

Œuf brouillé à l'oursin, mouillette au beurre d'algue

--

Une huitre de Bouzigues accompagnée d'une crépinette

Vinaigrette à la pomme

--

Tartare de loup assaisonné d'une concassée de violets

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 !



Dans l'idée d'une soupe à l'oignon aux premières truffes noires

IGP Vacluse Blanc, Domaine des Enchanteurs, « Songe d'Or » 2012



Très fine et croustillante de boudin blanc, céleri et pomme

IGP Vacluse Blanc, Domaine des Enchanteurs, « Songe d'Or » 2012



Pavé de turbot rôti au four sur un lit d'herbes aromatiques

Chou-fleur et vinaigrette aux aromates

AOP Condrieu, Domaine Pierre Finon, « Symphonie » 2015



Noisette de chevreuil rôtie

Ravioli de courge butternut et condiment mandarine

Sauce grand-veneur

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine Beurenard 2012



Le fromage choisi par la Petite Maison

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

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine Beurenard 2012



Fruits d'hiver pochés au vin chaud, glace et tuile aux noix

VDN Banyuls Rouge, Cellier des Templiers



Pour terminer, une tranche de Saint-Genis comme à Saint-Donas

Panacotta aux pralines roses

**90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises**

