

Il était une fois en Provence...

Un cap èra en Provence...

Acte VIII : du 12 au 30 avril 2017

Pour commencer, les antipasti camarguais :

Jols croustillants et sauce tartare

--

Palourdes gratinées

--

Tellines en aioli

***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 !***



Tarte fine aux petits légumes de printemps, caillé de chèvre frais

AOC Condrieu, Domaine Pierre Finon 2015



Riz de Camargue comme un risotto à la carotte et aux gambas de Méditerranée

AOC Palette Rosé, Château Crémade 2013



Cromesquis d'escargots petits gris à l'ail des ours

AOC Palette Rosé, Château Crémade 2013



L'agneau de Pâques en croûte dorée, jus à la marjolaine

AOC Lirac Rouge, Domaine du Plateau des Chênes 2015



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

AOC Lirac Rouge, Domaine du Plateau des Chênes 2015



**Gâteau au bruccio
Salade d'agrumes et de fraises**

VDN Muscat du Cap Corse, Domaine Gentile 2014



Pour terminer, navettes de Marseille et nos calissons



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

