

Il était une fois en Provence...

Un copé éro en Provence...

Acte IX : du 3 au 14 mai 2017

Vive les légumes de Provence !

Bouquet de légumes primeurs à tremper dans une anchoïade onctueuse

--

Artichauts frits

--

Tartine de chèvre frais aux fèves crues

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 !



Charlotte d'asperges vertes garnie d'un tartare de maigre corse mariné au pastis

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château la Gardine 2015



Petite soupe de légumes Arlequin

IGP des Bouches du Rhône Blanc, Domaine Revelette, « Le Grand Blanc » 2015



Filet de rouget rôti en habit de fleur de courgette, sauce salmis

IGP des Bouches du Rhône Blanc, Domaine Revelette, « Le Grand Blanc » 2015



Filet de taureau mariné au vin rouge des Costières puis cuit au sautoir

Sauce raïto, croquette de riz rouge de Camargue

AOC Ventoux Rouge, Domaine des Enchanteurs, « Rêve de Rubis » 2011



Le fromage choisi par la Petite Maison

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

AOC Ventoux Rouge, Domaine des Enchanteurs, « Rêve de Rubis » 2011



Vacherin glacé à la rose

VDN Muscat de Beaumes de Venise Rosé, Cave Balma Venitia, « Tradition » 2016



Pour terminer, jus de fraises à boire

Beignets de fleurs d'acacia



90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises