



Mercredi 14 février 2018 c'est la Saint-Valentin  
Mais à la Petite Maison, c'est aussi le samedi 10 et dimanche 11 !  
Parce que quand on aime, c'est tous les jours la Saint-Valentin .....

### Menu

Pour commencer, 3 amuse-bouche autour de la truffe

*AOC Champagne, Maison Thienot, « Edition Speedy Graphito »*



Gourmandise d'asperges vertes au caviar  
Œuf de ferme coulant

*AOP Meursault 1<sup>er</sup> cru, Domaine Collovray-Terrier, Blagny 2012*



A partager, une volaille de Bresse en deux recettes légères :

- Les cuisses pour garnir des raviolis parfumés de gingembre  
Bouillon corsé de citronnelle, racine de lotus et une râpée de wasabi frais



- La poitrine farcie de truffe puis étuvée au champagne  
Petit chou farci d'un parfait de foie blond, sauce Albufera

*AOC Saint-Amour, Domaine Rollet , « Au Bonnet » 2014*



Cœur de Neuchâtel, bouquet de doucette

*AOC Saint-Amour, Domaine Rollet , « Au Bonnet » 2014*



« Mon Chéri... »

*VDN Banyuls Rouge Grand Cru, Cellier des Templiers, « Président Henri Vidal » 2003*



Comme mignardises, des puits d'amour

*Pour un moment encore plus romantique, nous vous proposons d'accompagner tout votre repas  
avec le champagne « Edition Speedy Graphito » de la Maison Thienot.*

*Vous pouvez également choisir l'accord mets et vins que nous avons sélectionné pour vous.*

*Sans oublier l'eau plate et pétillante Système Cryo, Café, Tisane*

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises