



Vendredi 14 février 2025, c'est la Saint-Valentin à la Petite Maison

A cette occasion nous vous proposerons ce menu unique.

Mais quand on aime, c'est tous les jours la Saint-Valentin... Alors nous vous proposerons ce menu également le samedi 15 et le dimanche 16 !

Menu

Pour commencer, 3 bouchées autour d'un caviar français :

- Chantilly de saumon fumé, un trait de caviar et une brioche mousseline
- La boîte de caviar garnie d'un tartare de truite de la Sorgue salé d'une pointe de caviar
 - Pomme de terre grenaille à la moscovite, crème au raifort

Les premières asperges de pays en salade, œuf de poule bio crousti-fondant, écume de parmesan et une généreuse râpée de truffe noire de Cucuron

Queue de homard à la nage parfumée de feuilles de citronnier et piment végétal
Carottes multicolores étuvée au agrumes rares de Paul

A partager, un lobe de foie gras de canard de la Maison Masse rôti entier
Jeu de texture autour de l'artichaut, sauce acidulée au verjus

Le Neuchâtel sélectionné et affiné par Elsa fromagère à Cucuron, bouquet de doucette

Le dessert sensuel de Sandrine

Mignardises

*Pour un moment encore plus romantique et glamour,
nous vous proposons d'accompagner tout votre repas d'un grand Champagne :
AOC Champagne Blanc de Noir, Domaine Marie Copinet « Nos pas dans la terre »
Sans oublier l'eau plate et pétillante Système Cryo, Café, Tisane*

130 euros hors boissons

185 euros toutes boissons comprises

