



Une Pâques printanière à La Petite Maison

Pour commencer, la boîte à œufs dans sa version 2023
AOC Champagne Sélection Petite Maison



Croustade fine garnie de fromage frais aux fines herbes
Bouquet d'asperges blanches et vertes, cuites et crues
Copeaux de tomme sèche et de jambon patta negra Iberico
Quelques gouttes d'huile d'olive fruité noir
AOC Auxey-Duresses Blanc, Domaine Fabien Coche 2020



Grosses morilles farcies d'une mousseline de truite de la Sorgues
puis cuisinées à la crème et au vin jaune pour que la sauce comble bien tous les petits trous
Coulis d'ortie, quelques feuilles et fleurs d'oxalis
AOC Saint-Péray, Maison Chapoutier « Haut Chamblard » 2019



A partager, la pièce de chevreau de pays caramélisée dans ses sucs en cocotte
Caillette savoureuse, petits pois et fèves liés d'un beurre d'ail des ours
AOC Bordeaux Supérieur Rouge, Château de Pez 2015



« L'œuf cocotte »
VDN Muscat de Rivesaltes, Vinocéros 2017



Mignardises
Café, tisanes, eaux système Cryo

110 euros hors boissons
160 euros toutes boissons comprises

