



## Une Pâques printanière à La Petite Maison

Pour commencer, 4 bouchées autour de l'agneau AOC de Sisteron :

- L'épaule confite pour un pressé à l'ail des ours et olives, salade de cébette, copeaux de jambon d'agneau et tome de brebis
  - Cromesquis de ris cuisinés en tajine et panoufle croustillante légèrement pimentée, yaourt de brebis à la fleur d'oranger pour trempouiller
  - Le canon cuit au court-bouillon et servit froid en fines tranches, mayonnaise à la menthe, petits pois
    - *Easter hot cross buns... provençal*
- AOC Champagne Sélection Petite Maison*



Une cuillère de caviar Pétrossian pour « saler » un omble chevalier « à la parisienne », chaud-froid d'ortie, jeu de textures et de couleurs autour de radis, condiment acidulé pomme et rubarbe

*Kouglof pomme et rubarbe*

*AOC Chablis 1<sup>er</sup> Cru, Domaine Isabelle et Denis Pommier « Troesme » 2021*



Morilles bio de Thomas Gomes cuisinées à la crème et au vin jaune pour que la sauce remplisse tous les petits trous, asperges de la Ferme Saint-Vincent et un œuf de poule bio crousti-coulant

*Mouillette dorée de pain de mie*

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château de la Gardine « Génération Marie-Léoncie » 2021*



Filet de veau fermier IGP de l'Aveyron à la Wellington  
Oignon nouveau farci et caramélisé sans ses sucs, sauce Bagna Cauda

*Fougasse anchois et oignons*

*AOC Saint-Estèphe Rouge, Château de Pez 2015*



Greuilh de petit lait de brebis, échalotes, ciboulette, pimprenelle et huile d'olive fruitée noire

*Pain soufflé*



« Une chasse aux œufs dans les fraisiers »

*AOC Jurançon moelleux, Domaine Cauhapé « Symphonie de Novembre » 2020*



Mignardises

*Café, tisanes, eaux système Cryo*

120 euros hors boissons 175 euros toutes boissons comprises

