



Mardi 14 février 2023, c'est la Saint-Valentin
Mais à la Petite Maison, c'est aussi le samedi 11 et le dimanche 12 pour le déjeuner !
Parce que quand on aime, c'est tous les jours la Saint-Valentin ...

Menu

« Diamonds are the best girl's best friend... »

Comme le chantait Marylin... surtout les noirs !
(En préliminaires, 3 bouchées autour de la truffes)



« Des étoiles dans tes yeux noirs »

(Sablés au citron, chair de tourteau, caviar, condiment agrumes)



« Les Demoiselles de Cherbourg »

(Ancien nom donné aux grosses langoustines pêchées au large du Cotentin
ici cuisinées dans une nage avec les toutes premières asperges corsée d'un trait de kirsch)



« Coussin moelleux et douillé »

(Gros ravioli juteux farci de canard, foie gras et truffe, bouillon sapide, légumes
d'hiver : Quand la gourmandise est vraiment un péché)



Le Neuchâtel
Bouquet de doucette



« Et Cupidon lâcha sa flèche... »



Mignardises

*Pour un moment encore plus romantique et glamour,
nous vous proposons d'accompagner tout votre repas du grand Champagne de la
Maison Roederer « Collection 242 »*

*Toutefois pour ceux qui préféreraient le vin, nous vous proposons
le Champagne Roederer pour l'apéritif, puis en accord avec chaque plat, un très pur
Chablis du Domaine Lavalée 2020, le puissant Châteauneuf du Pape Blanc du Château
La Nerthe 2020, le célèbre Hermitage rouge de la Maison Chapoutier « la Sizeranne »
2016 et un très gourmand VDN Banyuls de terre des Templiers
Sans oublier l'eau plate et pétillante Système Cryo, Café, Tisane*

110 euros hors boissons

160 euros toutes boissons comprises