



Une Pâques dans la tradition à La Petite Maison

Menu

Pour commencer, la boîte à œufs « Version » 2018

AOC Champagne Sélection Petite Maison



C'était un rituel familial quand j'étais petit :

Un kouloubiac était toujours servi pour le déjeuner de Pâques.

En voici donc une interprétation personnelle et légère

AOC Anjou Blanc, Château de Fesles « Vieilles Vignes » 2015



Petite friture (mais pas en chocolat !) de poissons de lac et de rivière

Les herbes du jardin croustillantes, émulsion lardée

AOC Alsace Blanc, Domaine Louis Sipp « Riesling » 2011



A partager, une épaule de chevreau caramélisée dans ses sucs

Morilles, asperges et gnocchis de pommes de terre en fricassée, sauce à l'ail des ours

AOC Bordeaux Haut-Médoc, Château Caronne Sainte Gemme 2010 servi en Magnum



Fromage sélectionné et affiné

Bouquet de salade de printemps « fatiguée » à l'huile de Cucuron

AOC Bordeaux Haut-Médoc, Château Caronne Sainte Gemme 2010 servi en Magnum



Sensation fraises

AOC Clairette de Die « Méthode Traditionnelle »



En mignardises, des petits pots aux parfums de l'enfance

Café, tisanes, eaux système Cryo

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises