



Une Pâques printanière à La Petite Maison

Menu unique servi le dimanche 20 avril 2025

Pour commencer, 4 bouchées autour d'œufs de poule élevée en plein air :

- Crespeou aux légumes verts, sauce « bibiche », herbes et fleurs potagères
- Œuf à l'œuf dans l'œuf, truite fumée
 - Œuf dur « Brigitte Bardot »
 - *Le pain de partage de Pacques*

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Médaille de foie gras de canard de la Maison Masse à la rhubarbe et pané sur la tranche d'un
crumble aux dragées, condiment rhubarbe

Salade croquante de légumes de printemps aux fraises vertes acidulées

Brioche feuilletée

Très rare, un Cidre Cormé Domaine Julien Thurel « Brut Zéro » 2021



Les dernières Saint-Jacques de la saison cuites à la nage dans un fumet relevé d'une pointe de kirsch
Petits pois nouveaux et une pointe de caviar français pour « saler »

Le pain de partage de Pacques

AOC Chablis, Domaine Clément Lavallée 2021



Bouchée à la Reine de volaille de Bresse, morilles cuisinées au jus brun et vin jaune pour que la
sauce remplisse bien tous les petits trous, asperges de Mallemort

Le pain de partage de Pacques

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château La Gardine

« Cuvée Gaston Philippe » 2014



Le dessert de Pacques au chocolat by Sandrine

Vin de France Rouge, Maison Vinocéros « A l'ombre de... » 2017



Mignardises

Café, tisanes, eaux système Cryo

130 euros hors boissons 185 euros toutes boissons comprises

