

Samedi 14 février 2026, c'est la Saint-Valentin à la Petite Maison



A cette occasion nous vous proposerons ce menu unique.



Mais quand on aime, c'est tous les jours la Saint-Valentin... Alors nous vous proposerons ce menu également le Vendredi 13 et le dimanche 15 !

Menu

Pour commencer, 3 bouchées avec du caviar français d'Aquitaine :

- « Etoile de mer » de tarama de crevettes sauvages, caviar et une brioche feuilletée
- La boîte à caviar garnie d'une rillettes de sprats fumés et salée d'une pointe de caviar
- « Ravioli » sans pâte de Saint-Jacques farci de caviar, vinaigrette de citron...caviar
- *Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison*

Barquette d'œuf de poule bio « Brigitte Bardot »

(Recette dénichée dans le livre « La Haute Cuisine Française »
de l'Académie des Gourmets)

- *AOC Alsace Blanc Reisling, Domaine Ostertag 2022*

Moule à savarin chemisé d'un très long spaghetti et
garni de chair d'araignée de mer puis nappé d'un beurre blanc aux algues

- *AOC Chablis, Domaine Pierre Henri "Saint Pierre" 2023*

D'une tendreté qui confine à la tendresse, une pièce d'un exceptionnel bœuf
Wagyu du Japon « grade 5 » simplement poêlé pour en garder toute la saveur,
flocons de sel de Maldon, 3 tours de moulin à poivre sauvage de Madagascar

Légumes d'hiver et divers mijotés à la truffe en cocotte lutée

- *AOC Côte de Nuit Village Rouge, Le Clos de Langres "Monopole" 2021*

Le fromage frais et truffé, sélectionné par Elsa fromagère à Cucuron, Bouquet
de doucette, pain noir aux mendiants et gruë de cacao

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût

« Il suffira d'un cygne », mignardises

Cidre, Domaine Julien Thurel « Automne » 2018

Eau plate et pétillante Système Cryo, Café, Tisane

130 euros hors boissons



185 euros toutes boissons comprises

