

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 boite à caviar garnie d'une rillette 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 mendians et grué 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

