

Autour des truffes Melanosporum cavées à Cucuron

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



La recette iconique de la Petite Maison pour commencer :

La tarte fine et croustillante de champignons rosés et de fromage frais

Rehaussée d'une généreuse julienne de truffe, ***Petit pain au lait***

AOP Alsace Riesling, Maison Wantz « Stein » 2019



Barquette d'œuf de poule « Brigitte Bardot »

(Recette dénichée dans le livre « La Haute Cuisine Française »

de l'Académie des Gourmets), ***Fougasse***

- ***AOC Graves Blanc, Château Chantegrive "Caroline" 2023***



Au cœur d'un chou farci, une petite truffe entière,
Légumes d'hiver et divers « ivres » d'Armagnac, sauce périgueux

Pain de campagne aux céréales

AOC Côtes d'Aix Rouge, Château Vignelaure 2016



Un fromage truffé sélectionné par Elsa, fromagère à Cucuron

Salade d'endive à la pomme

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



Le « Saint-Bénézet » d'après la recette de Monsieur Paul-Louis Meissonier
Chef emblématique avignonnais qui fit briller sur son « Hermitage » aux
Angles, 2 étoiles au Guide Michelin pendant des décennies

Cidre, Domaine Jérôme Thurel « Equinoxe » 2022

Mignardises, ***Eaux Système Cryo, Café***

130 euros hors boissons et 185 euros toutes boissons comprises