



Une Pâques printanière à La Petite Maison

Menu unique servi le dimanche 5 avril 2026 pour le déjeuner et le dîner

Pour commencer, 3 recettes traditionnelles et familiales servies pour Pâques en Provence :

- Salade Pascale à la brousse du Rove
- Pissaladière aux oignons nouveaux, anchois frais et olives noires
- Tourte pascaline de morue et poireaux sauvages
- Fougasse à l'ail confit et à l'huile d'olive fruité noir

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Les premières asperges et les dernières truffes pour accompagner
un œuf de cane au jaune bien crémeux

Brioche feuilletée pour trempouiller

AOC Alsace Riesling, Domaine Ostertag « Lieu-dit Pflanze » 2022



Morilles, cultivées par Théo à Simiane de la Rotonde, farcies d'une mousseline de brochet
Sauce au vin jaune relevé d'œufs de brochet fumés pour bien remplir les petits trous

Coulis d'oseille et ortie

Le pain de partage de Pâques

AOC Luberon Blanc, Château La Verrerie « Le Grand Deffand » 2023



Croustillant de selle d'agneau AOC Sisteron parfumée à la menthe, sauce à la carotte et au cumin

Les premiers petits pois de la saison étuvés

Le pain de partage de Pâques

AOC Bordeaux Grave Rouge, Château Chantegrive « Cuvée Henri Lévêque » 2018



Le fromage affiné et sélectionné par Elsa, fromagère à Cucuron

Bouquet de mesclun assaisonné d'un filet d'huile d'olive d'ici

Vin blanc ou rouge en fonction de vos goûts



Avec les fraises de Carpentras

Vin de Rubarbe, Domaine Michel Moine « Le Crillon des Vosges »



Mignardises

Café, tisanes, eaux système Cryo

130 euros hors boissons 185 euros toutes boissons comprises

