

***En cette fin février et ce début mars
les saisons s'entremêlent : les dernières truffes,
les premières morilles et asperges...***

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



Feuilleté doré garnie d'asperges vertes et de morilles cuisinées à la crème, au
vin jaune et parfumées d'ail des ours, ***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 « Automne » 2016

Mignardises, ***Eaux Système Cryo, Café***
130 euros hors boissons et 185 euros toutes boissons comprises