

**NAWAKUISINE : La Maison de Petit Pierre à Béziers**  
**(34)**



LA MAISON DE  
PETIT PIERRE

Attention les vélocipèdes !

Autant d'habitude on a tendance à vous présenter des menus pour les petits budgets (ce qui n'enlève rien à leurs qualités au passage), autant là on passe au niveau culinaire supérieur par le biais du gain surprise d'un repas pour deux (35 € par tête normalement) livré à domicile et tout par le restaurant **La Maison de Petit Pierre**, merci le **club Peinard** !



Dans de jolis coffrets en carton nous trouvons au menu une tuerie d'asperges aux saveurs subtiles dont le nez fait penser au délicieux croquant à la cacahuète (ah les « mendiant de fruits secs » !). Pour ceux qui, comme votre non-serviteur, craignent la fameuse faisselle au

méconnu raifort, elle passe...comme du beurre. Ça, c'est de l'entrée !

Monsieur ne consommant pas de viande, Madame eut droit de son côté à une daube de bœuf accompagnée de petits légumes croquants et de foie gras en quantité généreuse, le tout engendrant des jeux de textures intéressants pour l'amatrice. L'herbivore se régala lui d'une semoule de quinoa, de petits légumes pleins de saveurs, du salé, du sucré, de l'épicé, un vrai ravissement pour les papilles. On dirait pas dans ces petites boîtes mais le tout est très copieux !







Asperges de Pays Faïsselle  
au raifort & mendiants de  
fruits secs

Petits légumes à l'écorce de  
citron mousseline brocolis  
romarin & semoule de quinoa  
citron

(à réchauffer au micro-onde 3 min)

Mousseux chocolat Tonka  
Ananas

Asperges de Pays Faïsselle  
au raifort & mendiants de  
fruits secs

Daube de Bœuf / petits  
légumes & foie gras

(à réchauffer au micro-onde 3 min)

Mousseux chocolat Tonka  
Ananas

NOUS MENUS DU RESTAURANT  
Je viens  
chez toi  
à MAISON DE PETIT PÈRE  
DIRECTEMENT CHEZ VOUS

NOUS MENUS DU RESTAURANT  
Je viens  
chez toi  
à MAISON DE PETIT PÈRE  
DIRECTEMENT CHEZ VOUS

Un fromage (Rocamadour) crémeux et habilement accompagné de fruits secs pulvérisés (mais si, comme sur un Mystère, mais à côté !) raviront ces demoiselles et le dessert continuera dans la grande classe avec une tranche d'ananas démoniaquement délicieuse posée sur un gâteau complexe mais explosif en goûts divers et variés qui demandent du temps pour les apprivoiser.

Des menus spécialement sans gluten ou végétariens peuvent être servis sur demande, c'est pas beau ça, et à tous les prix en plus ? Va faire un tour à <http://lamaisondepetitpierre.fr> !

© Nawakulture 1999-2016 - Dura lex, sed lex !

Les textes impies de cette auguste publication, tous signés de la main de Ged Ω, ci-devant archiviste du Chaos, sont déposés auprès des services juridiques de Satan lui-même, les utiliser sans autorisation du Ged-iteur vous exposerait à la honte et au mépris le plus absolu, voire à un grand coup de pompe dans le fion suivant votre situation géographique, vous avez été prévenus. Notez bien par ailleurs que le Ged-iteur, bien que belliqueux de nature et tout-à-fait imperméable aux opinions des uns et des autres, rappelle que les points de vue exprimés par les personnes interviewées n'engagent que leurs auteurs.