



Samedi 17 Juin 2023

FINALE DU TOP 14

Votre dîner

Un Plaisir GOURMET



Les Pièces apéritives

Le thon basquaise
Bouchée de poulet, façon salade Caesar

La Planche à Tapas

Duo tartare de saumon condiment citron
Le veau en tartare, condiment piquillos

La Dégustation Salée Froide

Salade de girolles marinées et haricots verts, copeaux de chorizo

Le Clin d'Œil du Chef

Foie gras de canard à la tomate, Croustille de seigle

La Dégustation Chaude

Allumette au fromage

La Dégustation Chaude

Le jarret de veau longuement confit, parfumé d'une frangipane de citron,
mijotée de fèves et tomates, Sauce poulette

Les Fromages à partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre Fougasse aux thym

Nos Douceurs

Bagatelle revisité
Le Chocolaté
Tarte feuilletée aux pêches

Corner à gourmandise

Finger Esprit Mojito citron

Vin Blanc : Graves – Château des Clauzots 2022

« Un tout petit domaine à l'extrémité sud du vignoble Bordelais, en frontière des Landes. Un vigneron artisan qui cultive et vinifie autant avec passion que précision. Equilibre parfait, nez complexe dominé par les fleurs et fruits sec. Un vrai délice ! »

Vin rouge : Pic Saint Loup – Château de Lancyre 2021 - Vin BIO

« Cap au Sud, aux portes de Montpellier sur l'appellation la plus réputée du Languedoc. Des notes d'épices, de garigues, de réglisse, un tanin de velours et une bouche savoureuse. Un vin fondant qui invite au partage... »