



Samedi 15 Juillet 2023

BLACKPINK

Votre dîner

Un Plaisir GOURMET



La Planche à tapas

Pic de poulet fermier aux épices douces et amandes
Perles du japon en turban de radis et algue nori
Navette foie gras et condiments abricot noko

Dégustation Salée Chaude

Burger taille lunch bœuf, cheddar et tomate

Dégustation Innovante

Bœuf mariné et gyoza, marinade soja citron vert

La Dégustation chaude

Coquillettes tradition, crispy de bressaola et émulsion de parmesan

Les Fromages à partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre Pain des bois dentelle

Nos Douceurs

Le fontainebleau fraise menthe
La cerise Burlat en fruit de bouche

Le Corner à gourmandises

Caroline chocolat
Le chocolat mûre florale

Vin rouge : AOC Costières de Nîmes – Château Beaubois 2021

« La nouvelle génération des vins du Gard avec une recherche de fraîcheur, de fruité croquant et une structure tannique souple et soyeuse. Une très belle réussite. »

Vin blanc : AOC Bordeaux – Château Gantonnet 2021

« Un Sauvignon Bordelais aux notes florales très fraîches annonçant une belle vivacité ! »