



Vendredi 2 Juin 2023

HARRY STYLES

Votre dîner

Un Plaisir GOURMET



Les Pièces apéritives

Bœuf mariné aux épices douces & petit pois menthe
Pastrami et Tartine d'un œuf brouillé piperade

Dégustation Salée Froide

Asperges vertes parfumées au vinaigre de xérès, sauce tartare

Dégustation Fraîcheur

Salade de légumes marinés au balsamique et fêta crémeuse

Dégustation Chaude

Hot Dog de Homard et petites perles

La Dégustation chaude

Pavé de saumon,
Vierge de tomate, minestrone de légumes

Les Fromages à partager

Plateau de fromages affinés,
servi avec notre Pain à la Tomate

Nos Douceurs

Cappuccino à la fraise et rhubarbe
Finger diplomate groseilles & framboises

Le Corner à gourmandises

Pastèque Champagne Rosé

Vin Blanc : Côtes du Tarn « Terre Rare » - Vignoble Gayrel 2022

« Un petit clin d'œil du Sud-Ouest avec ce sauvignon qui combine fraîcheur et fruité. Un vin gourmand, facile à associer et qui exprime toute la générosité de son terroir ! »

Vin Rouge : Saumur – Domaine des Guyons « Mur Mure » 2021 – Vin BIO

« Le nom de cette cuvée d'artiste annonce la première note olfactive, la mûre, qui ne vous quittera plus, au nez, en bouche, à la finale... Un cabernet Franc de Loire qui se veut frais, rond, charmeur et plein de générosité pour une belle soirée festive et ensoleillée. »