



Samedi 8 Juillet 2023

MUSE

Votre dîner

Un Plaisir GOURMET



La Planche à tapas

La courgette riviéra
Torsade tomate et origan

Dégustation Salée Froide

Foie gras au torchon, chutney de tomate et croustille fusette

Dégustation Innovante

Salade de patate douce et crevettes, vinaigre de mangue

La Dégustation chaude

Filet de poulet fermier en viennoise de parmesan,
gnocchis de petits pois et ses légumes

Les Fromages à partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre Pain de campagne aux flocons d'avoine

Nos Douceurs

Crumble spéculos aux fruits rouges
Finger parfumé à la fleur d'oranger et fraise

Le Corner à gourmandises

Chocolat praliné

Vin blanc : AOC Grignan les Adhermar – Domaine de Montine 2022

« Au cœur de la Drome provençale, entre champs de Lavandes et truffières se niche ce réputé domaine familiale. Un viognier enchanteur par ses notes florales et de fruits exotiques qui explose de générosité en bouche. »

Vin rouge : AOC Reuilly – Domaine Charpentier 2022

« La finesse et la rondeur du Pinot Noir seront de parfaits alliés pour une dégustation estivale. Un très joli vin de Loire affichant un équilibre parfait et un savoureux bouquets de fruits rouges... »