

Un Plaisir GOURMET



Planche à tapas

Déclinaison d'un rouget en escabèche
Aubergine confite balsamique et veau

Dégustation Salée Froide

Gambas marinées, légumes à la grecque

Le Clin d'œil de notre chef

Tarte pissaladière

La Dégustation chaude

Agneau confit parfumé à l'eucalyptus, polenta crémeuse aux
olives

Les Fromages à partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre Baguette piment d'Espelette

La Dégustation Sucrée

Le revani à la mûre et figue fraîche

Le Corner à gourmandises

Fleur marguerite à la groseille
Biscuit aux amandes et caramel
Macaron ganache chocolat

Vin rouge : AOC Médoc – Château Croix de Mai 2019

« Un petit domaine familial et un vin dominé par le cépage merlot pour plus de
rondeur, de charme et de gourmandise ! »

Vin blanc : AOC Languedoc – Château de Lancyre 2021

« Au cœur du Pic St Loup dans l'arrière-pays de Montpellier, s'épanouisse sur les
côteaux exposés nord les cépages marsanne, roussanne et viognier.
Moins exposé au soleil, ce vin garde toute sa fraîcheur, sa minéralité et nous offre un
bouquet enchanteur !! »