



Samedi 22 Juillet 2023

RAMMSTEIN

Votre dîner

Un Plaisir GOURMET



La Planche à tapas

Melon & Bressaola au naturel
Tresse feuilletée oignons doux

Dégustation Salée froide

Caesar salade au gouda

Dégustation Innovante

Tataki de thon, sauce barbecue maison

La Dégustation chaude

Boeuf chili à notre façon

Les Fromages à partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre baguette croustille

Nos Douceurs

Tarte chocolat et noix de pécan
Fraise au sucre façon Eton Mess

Le Corner à gourmandises

Finger chocolat Mojito citron menthe

Vin rouge : AOC Côtes de Franc - Terre de cerf 2018

« A la frontière de la gironde viticole et de la Dordogne forestière...
Un merlot généreux, soyeux, au bouquet de fruits frais. Un vin pulpeux à la
parfaite fraîcheur pour se déguster en pleine été. »

Vin blanc : AOC Corbières - Château Les Palais blanc 2022

« Au pays des Cathares où le soleil est roi, cette cuvée va vous impressionner
par sa délicatesse, sa fraîcheur et même sa minéralité !
Dominé par le cépage Roll (Vermentino) qui imprègne sa marque olfactive
avec ses sublimes notes de fruits à chair blanche. »