

Le Menu



Les Pièces apéritives

Foie gras de canard pain d'épices
Betterave jaune, carotte, pois chiche et son condiment
Finger saumon fumé et piquillos, pousse d'herbe

L'Entrée

Gaspacho de pastèque et tomate, glace à la roquette

Le Plat

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

ou

Filet de daurade, l'asperge verte et la pêche en cuit et cru

Le Fromage à Partager

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

Le Dessert

Le soleil d'été au citron et son sablé

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
coteaux 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 !! »