



Samedi 17 Juin 2023

FINALE DU TOP 14

Votre dîner

Le Menu

Loges



Les Pièces apéritives

Le thon basquaise
Bouchée de poulet façon salade Caesar
Trompe-l'œil d'une tartelette petit pois pistache

L'Entrée

Gambas marinées, légumes Riviera & pointe d'asperge

Le Plat

Le jarret de veau longuement confit parfumé d'une frangipane de citron,
mijotée de fèves et tomate, Sauce poulet

Ou

Cabillaud nacré, jus de soupe tomate, caviar de courgette & fenouil
croquant

Le Fromage à Partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre Fougasse aux thym

Le Dessert

Géométrie d'une tarte au chocolat et sorbet griotte

Vin Blanc : Graves – Château des Clauzots 2022

« Un tout petit domaine à l'extrémité sud du vignoble Bordelais, en frontière des Landes. Un vigneron artisan qui cultive et vinifie autant avec passion que précision. Equilibre parfait, nez complexe dominé par les fleurs et fruits sec. Un vrai délice ! »

Vin rouge : Pic Saint Loup – Château de Lancyre 2021 - Vin BIO

« Cap au Sud, aux portes de Montpellier sur l'appellation la plus réputée du Languedoc. Des notes d'épices, de garigues, de réglisse, un tanin de velours et une bouche savoureuse. Un vin fondant qui invite au partage... »