



Samedi 6 Mai 2023

SOPRANO

Votre dîner

Un Plaisir GOURMET



Les Pièces apéritives

Accra de légumes
Bœuf muscovado

La Fraîcheur

Salade ravioles de Royan et pleurotes

La Dégustation Innovante

Thon mariné satay, Salade de mangue

La Dégustation Chaude

Notre quiche Ricotta tomate pesto roquette

La Dégustation chaude

Les gambas au curry,
Patate douce et tomate façon rougail & choux

Les Fromages à partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre Fougasse aux Olives

Nos Douceurs

La framboise en fine gelée de champagne rose, Biscuit cuillère
La tarte pistache en finger

Chocolat Praliné

Vin blanc : AOC Costières de Nîmes « expression » – Château Beaubois 2022

« Un peu de soleil et de fraîcheur dans cette cuvée très parfumée et délicate.
Une famille de vignerons très engagée dans la préservation de leur
environnement et soucieuse de tendre vers une expressions la plus naturelle de
leur vin. Pari réussi ! »

Vin rouge : AOC St Chinian – Château de la Dournie 2020

« Syrah, Merlot et cabernet composent ce cru enchanteur. Un vin chaleureux, au
nez intense sur un registre garigues, fruits noirs sauvages....
Long en bouche il se révèle bien plus souple et frais que l'annonce du bouquet
laissait présager...faisant un vin idéal du soir pour cette soirée de printemps ! »