



LES BELLES RENCONTRES DU VIN

Dîner du 20 juillet

Le Chef Thierry Plaideau vous propose :

Frivolités et champagne à l'apéritif

Amuse-bouche pour patienter

Entrée

Pressé de terrine de foie gras de canard au naturel,
glacé de petits pois, brioche Emperor
Philippe Gassier « Viognier Gourmand »

Plats

Filet de bar poché au jus de langoustines,
fleurs de courgette, purée de coco à l'huile de truffes
Domaine « Le Soula »

Carré d'agneau des Cévennes, jus au serpolet,
crique de pommes de terre au manchego
Domaine des Grécaux « Héméra »

Fromages

Belle tranche de Roquefort
Porto Vintage « terras do Grifo » 2007

Dessert

Moelleux à la pistache, demi-sphère de chocolat blanc,
mousse fraîche aux fruits exotiques
Précéptorie « Coume Marie »

100 euros TTC
hors eaux et cafés