

MENU DEGUSTATION ACCORD METS & VINS

Gravlax de saumon à l'huile citron et salade de mesclun

Ou

*Terrine de Foie gras de canard mi cuit,
Chutney aux poires, pain aux figues et noisettes toastés*

Avec 1 verre du Domaine de la Tourraque rosé cuvée classique (15 cl)

*Dos de cabillaud sauvage rôti en persillade, tomates provençales
Risotto parmesan et son jus de persil*

Avec 1 verre du Domaine de la Tourraque blanc cuvée classique (15 cl)

*Filet de canette, Gratin de pommes de terre
et tomates provençales*

Avec 1 verre du Domaine de la Tourraque rouge cuvée classique (15 cl)

L' Ile flottante de nos grands-mères et sa crème anglaise vanillée

Ou

*Minestrone d'ananas à la vanille et citron vert,
Sorbet noix de coco et tuile aux amandes*

Avec 1 coupe de champagne (10 cl)