



Menu



Vins fournis par le syndicat du Terroir Sommières
Repas Animé par Thierry BOYER,
Sommelier-conseil membre de l'International Club des Toques Blanches.





Menu Mercredi 14 août 2019

75,00€

Mise en Appétit du Château

Gaspacho de tomate de pays et melon au safran, tomate cerise au basilic.



Mas de La Barben, Nîmes - AOP Languedoc Blanc 2018 – L'Improviste
Roussanne, Marsanne, Vermentino

Crémeuse glacée de volaille au poivre de Timut,

Betteraves plurielles, Pickles de griottes, sorbet griottes Xérès et Sichuan.

Domaine Fortuné, Souvignargues
AOP Languedoc Blanc 2018 – Eole
Grenache B, Vermentino



Domaine de l'Escattes, Calvisson
AOP Languedoc Rosé 2018 – Tradition
Grenache N, Mourvèdre

Filet de Taureau AOP Camargue en croûte d'olives noires,

Caviar d'aubergines fumées, tomates confites au piment oiseau,
Courgette grillée au basilic, jus court aux pignons.

Domaine Guillaume Armand, Saint-Mamert-du-Gard
AOP Languedoc Sommières Rouge 2017 - G.
Grenache N, Syrah



Domaine Leyris-Mazière, Sérignac
AOP Languedoc Sommières Rouge 2017 – Les Pouges
Syrah, Grenache N, Mourvèdre, Carignan

Truffe chocolat blanc, mousse pèlardon,

Millefeuille camembert calvados, confiture piment rouge raisin.

Domaine de l'Escattes, Calvisson
AOP Languedoc Blanc 2017 – La Longue
Grenache B, Viognier, Bourboulenc



Mas des Cabres, Aspères
AOP Languedoc Sommières Rouge 2017 – La Draille
Grenache N, Mourvèdre, Syrah

Baba gourmand "ispahan", gaspacho de pêches et pêche rôtie,

Crèmeux rose lychee, sorbet framboise acidulé.



Domaine Bos de Canna, Vic le Fesq – AOP Languedoc Rouge 2017
Syrah, Grenache N

Autres boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris

