

FERIA 2026
LA BODEGA DES FLAMANTS ROSES
VOUS PROPOSE CE MERCREDI SOIR :

Planche de Charcuteries « Italienne - Aveyronnaise - Espagnole »
& Moules de Bouchot au lard



Sur une mousse légère de Courgettes jaunes, le Cocktail de
Tomates de nos amis Coccirainette & Burrata crémeuse



Les Côtelettes d'Agneau grillées aux senteurs de nos guarrigues,
Céréales gourmandes aux légumes (servies froides)

OU

Seiche fondante, persillade au basilic,
Céréales aux légumes (servies froides)



Tartine au Brasero de Pain de Jérôme & Burrata aux truffes

OU

Parfait Glacé aux Figues de la Pampille et Mûres,
Coulis de fruits rouges et Sablé

Tapas / Entrée / Plat garni / Fromage OU Dessert : 55€
Tapas / Entrée / Poisson ET Viande/ Fromage OU Dessert 65€

EN COMPLEMENT, A LA PORTION :

Charcuteries « Ibérico - Aveyronnaises » 12€
Moules de Bouchot au Lard et Pimenton fumé 8€
Tartine au Brasero de Burrata aux truffes d'été 8€

MENU DES PITCHOUNS :

Filet de Volaille en croûte de Corn Flakes, Frites
« Brownie Cup au M&Ms » ou Glace maison

15€

Karine, Gwén, Lulu, Julien, Guillaume, Dada,
Emmanuelle, Lolie, Nolan Et Olivier
Sont heureux de vous accueillir
Pour partager ce moment de détente et de Gourmandise