

FERIA 2026

LA BODEGA DES FLAMANTS ROSES VOUS PROPOSE CE VENDREDI 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



Brochette d'onglet de Boeuf aux senteurs de nos guarrigues,
Céréales Gourmandes aux légumes (**servies froides**)



OU



Filet de Daurade Royale de Méditerranée, jus d'une bisque
Céréales Gourmandes aux légumes (**servies froides**)



Tartine au Brasero de Pain de Jérôme & Burrata aux truffes
OU

La Pavlova de Guitou, fruits exotiques aux épices d'ailleurs

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