



Table à partir de 10 personnes

Suggestion de menu qui évolue au fil des saisons

Saumon Gravlax Guacamole et zestes de citron vert

Domaine Jaume, AOP Côtes du Rhône, 2023, blanc

Ou

Raviole ouverte, fine purée d'artichaut, petits bruns sautés, jus léger

Château Fontvert, AOP Luberon, 2022, blanc

Pêche du jour, petits légumes de nos maraichers au pistou, Écume gingembre-citronnelle

Domaine Haut Marin, N°6 Fossiles, AOP Côtes de Gascogne, 2023 Blanc

Ou

Blanc de volaille Français rôtie, Ecrasée de pomme de terre au citron confit

Domaine du Coffre, Le Chant des Vignes, IGP Méditerranée, 2023, Rouge

Chouquette fraise du Pays et graines d'Anis vert, Chantilly à la verveine

Ou

Tout chocolat Valhrona la petite verrière

Domaine Haut Marin, N°7 Vénus, AOP Côtes de Gascogne, 2023 Blanc Doux

Forfait 70€ par personne

Comprenant, le menu avec l'accord mets et vins, cafés compris

Si pas d'accords souhaités l'équivalent en boissons soit 20€ par personnes.