

Soirée à thème  
'Le Sud dans l'assiette'

Mars 2025

---

Grignotages à partager...

Pain fougasse au thym, romarin et huile d'olive

Caviar d'aubergines et tapenade d'olives noires

*Clos Bellane 2022*

*Stéphane Vedeau, Côte-du-Rhône villages, vin bio*

*assemblage de Viognier et Roussanne*

*Issu d'une parcelle à 410 mètres d'altitude, dans un clos naturel entouré de crêtes*

---

Rillons de canard confit au foie gras

Haricots vert et chutney d'oignons rouges

Salade de fines herbes, pain aux noisettes et romarin grillé

*Les Eminades – Montmajou 2023*

*Patricia et Luc Bettoni à Cébazan, Languedoc AOP Saint-Chinian, vin bio*

*assemblage de Grenache et de Marsanne*

*Vin non filtré, élevé en barrique pendant 11 mois*

---

Filet de rascasse cuit à l'unilatérale, jus façon bouillabaisse

Fenouil confit et aioli

---

Joues de bœuf en daube provençale aux olives noires et zestes d'orange

Artichauts rôtis en persillade et polenta onctueuse au basilic

*Vinsobres 2019*

*Domaine Serre Besson, Drôme, vallée du Rhône Sud, vin bio*

*Assemblage de Grenache Noir, Syrah, Cinsault et Mourvèdre (vieilles vignes!)*

*encuvage par gravité et élevage en barrique de chêne de 400 litres*

---

L'incontournable cannelé de Bordeaux

Agrumes, sorbet à la bergamote et crème diplomate aux amandes

*Plaisir d'automne 2023*

*(supplément 1dl - 8,10)*

*Thierry Bousquet, le Clos Benguères AOC Jurançon, vin bio*

*Principalement composé de Gros Manseng et une pointe de Petit Manseng,*

*Élevé en barrique, sans sensation excessive de sucre, cuvée qui se distingue par sa digestibilité*

---