



MAISON
Chenet

ENTRE VIGNE & GARRIGUE

Menus de FETES 2024- 2025

Menu de Noël : 200 euros hors boissons

Déjeuner du 25 décembre 2024

Mises en appétit :

Tartare de taureau de Camargue au wasabi

Tartelette de hareng fumé et citron caviar

Beignet de lait truffé

Tout végétal

Et son sorbet aux herbes potagères

Noix de Saint-Jacques à la plancha,

Bouillon d'Oignons doux des Cévennes et châtaignes.

Lard Colonnata

Langoustine au parfum de curry, salsifis, granny-smith et céleri

Crème de coco tarbais, loup de méditerranée rôti

Et oursin de Galice

Sorbet au thym de la garrigue,

Liqueur de Frigolet, espuma au miel de lavande

« L'éternel » Chapon de Monsieur Cros, le suprême contisé à la truffe,

La cuisse en cromesquis, cèpe rôti et Jus corsé

Saint Marcellin, confiture de citre et espuma truffé

Duo d'agrumes et la Vanille de Madagascar

Dessert de Noël / Chocolat grand Cru et fruits de la passion

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu :

5 verres de vin (8cl) 85€

50% d'arrhes sont demandées à la réservation.

Tous nos Menus Susceptibles d'évoluer selon les approvisionnement et cours du marché.

Maison Chenet - Entre Vigne et Garrigue

600, Route de Saint-Bruno - 30131 Pujaut

Tél : 04 90 95 20 29

www.maison-chenet.com N° SIRET : 50420575800015

Menu du mardi 31 décembre 2024

200 euros hors boissons

3 mises en appétit :

Tartare de taureau de Camargue au wasabi

Tartelette de hareng fumé et citron caviar

Beignet de lait truffé

Tout végétal

Et son sorbet aux herbes potagères

Noix de Saint-Jacques à la plancha,

Bouillon d'Oignons doux des Cévennes et châtaignes.

Lard Colonnata

Langoustine au parfum de curry, salsifis, granny-smith et céleri

Crème de coco tarbais, loup de méditerranée rôti

Et oursin de Galice

Sorbet au thym de la garrigue,

Liqueur de Frigolet, espuma au miel de lavande

Filet de biche rôti, gnocchi de courge et coing braisé

Sauce grand veneur

Saint Marcellin, confiture de citre et espuma truffé

Duo d'agrumes et la Vanille de Madagascar

Chocolat grand Cru et fruits de la passion

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu :

5 verres de vin (8cl) 85€

50% d'arrhes sont demandées à la réservation.

Tous nos Menus Susceptibles d'évoluer selon les approvisionnement et cours du marché.

Maison Chenet - Entre Vigne et Garrigue

600, Route de Saint-Bruno - 30131 Pujaut

Tél : 04 90 95 20 29

www.maison-chenet.com N° SIRET : 50420575800015

Menu du déjeuner du mercredi 1^{er} janvier 2025 :

180 euros hors boissons

3 mises en appétit :

Tartare de taureau de Camargue au wasabi
Tartelette de hareng fumé et citron caviar
Beignet de lait truffé

Tout végétal
Et son sorbet aux herbes potagères

Noix de Saint-Jacques à la plancha,
Bouillon d'Oignons doux des Cévennes et châtaignes.
Lard Colonnata

Crème de coco tarbais, loup de méditerranée rôti
Et oursin de Galice

Sorbet au thym de la garrigue,
Liqueur de Frigolet, espuma au miel de lavande

Filet de biche rôti, gnocchi de courge et coing braisé
Sauce grand veneur

Saint Marcellin, confiture de citre et espuma truffé

Duo d'agrumes et la Vanille de Madagascar

Chocolat grand Cru et fruits de la passion

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu :

5 verres de vin (8cl) 85€

50% d'arrhes sont demandées à la réservation.

Tous nos Menus Susceptibles d'évoluer selon les approvisionnement et cours du marché.

**Maison Chenet - Entre Vigne et Garrigue
600, Route de Saint-Bruno - 30131 Pujaut
Tél : 04 90 95 20 29**

www.maison-chenet.com N° SIRET : 50420575800015