



Menu Inspiration Père et Fils

Deux Mises en bouche, Une entrée, poisson ou viande et Un dessert au choix : **105 €**

Deux Mises en bouche, Une entrée, poisson, viande et Un dessert au choix : **130 €**

Marinade de Légumes croquants,
Sorbet aux herbes

Sardine grillée, pastèque marinée et fenouil
Balsamique aux bourgeons de sapin

Homard et Tourteau, tomates anciennes et huile vierge du Paradis,
Coulis de tomates Pointes de wasabi

Ou

Escargots de la Vaunage, Artichaut violet
Cappuccino de livèche et herbes Potagères

Dos de Cabillaud en Viennoise de Citron,
Nage de Coquillage à l'Estragon du Jardin

Et/Ou

L'Agneau des Alpilles en Déclinaison,
Aubergines et Cromesquis d'ail frais de Piolenc
Au parfum de Raz El Anouth

Fromages de Nos Régions (Supplément 18€)

Parfait glacé Menthe poivrée,
Emulsion Arabica et nougatine Cacao

Ou

Septembre en Provence, Duo Figue et Raisin,
Sorbet Moût de raisin et feuille de Figuier

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu Inspiration :

4 verres de vin (8cl) : 54 €

Possibilité d'accord avec votre menu Inspiration :

5 verres de vin (8cl) : 65 €

Prix nets TTC.

Toutes nos viandes Bovines sont d'origine Française.

Ces menus sont à jour et actualisés régulièrement mais peuvent être soumis à changement de dernière minute.



MAISON
Chenet
ENTRE VIGNE & GARRIGUE

MENU CONFIANCE en 9 services

165 euros

Servi pour l'ensemble de la table
Dernière commande 13h30 au déjeuner et 20h30 au diner

Marinade de Légumes croquants,
Sorbet aux herbes

Sardine grillée, pastèque marinée et fenouil
Balsamique aux bourgeons de sapin

Homard et Tourteau, tomates anciennes et l'huile vierge du Paradis,
Coulis de tomates Et pointes de wasabi

Escargots de la Vaunage, Artichaut violet
Cappuccino de livèche et herbes Potagères

Dos de Cabillaud en Viennoise de Citron,
Nage de Coquillage à l'Estragon du Jardin

L'Agneau des Alpilles en Déclinaison,
Aubergines et Cromesquis d'ail frais de Piolenc
Au parfum de Raz El Anouth

Fromages de Nos Régions

Parfait glacé Menthe poivrée,
Emulsion Arabica et nougatine Cacao

Septembre en Provence, Duo Figue et Raisin,
Sorbet Moût de raisin et feuille de Figuier

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu Confiance :
5 verres de vin (8cl) : 65 €

Prix nets TTC.

Toutes nos viandes Bovines sont d'origine Française.

Ces menus sont à jour et actualisés régulièrement mais peuvent être soumis à changement de dernière minute.
