



**MAISON**  
**Chenet**  
ENTRE VIGNE & GARRIGUE

## Menu Inspiration Père et Fils

Deux Mises en bouche, Une entrée, poisson ou viande et Un dessert au choix : **120 €**

Deux Mises en bouche, Une entrée, poisson, viande et Un dessert au choix : **145 €**

Petits Pois Frais de Pays et Fleurs de Sureaux,  
Huile d'ail des Ours

\*\*\*

Truite des Fumades Marinée aux Fines Epices,  
Blinis, Sauce Sauge et Marjolaine

\*\*\*

L'œuf de Poule « Bio » et Truffe de la Saint Jean  
Crème de Morilles d'Ardèche et Roquette Sauvage,  
Ou

Nage Mousseuse de Homard à la Réglisse,  
Astina Cress et Poireaux Biseaux

\*\*\*

Goujonnettes de Lottes aux Abricots de Sauveterre  
Parfum de Cumin et son Risotto au Citron confit  
Et/ou

L'Agneau des Alpilles, Côte et Canon,  
Comme un Os à Moelle d'Epaulles Confites,  
Caviar d'Aubergine et Jus au Herbes des Garrigues

\*\*\*

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés (Supplément 18€)

\*\*\*

Dans l'Esprit d'une Pavlova à la cerise,  
Crèmeux Romarin et Sorbet Griottes

Ou

Douceur Pabana, Parfait Glacé Besserat de Bellefont  
Croustillant Praliné et Sorbet Cacao

\*\*\*

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu Inspiration :

**4 verres de vin (8cl) : 55 €**

**5 verres de vin (8cl) : 68 €**

**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

**180 euros**

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

\*\*\*\*\*

Petits Pois Frais de Pays et Fleurs de Sureau,  
Huile d'ail des Ours

\*\*\*

Truite des Fumades Marinée aux Fines Epices,  
Blinis, Sauce Sauge et Marjolaine

\*\*\*

Foie Gras Poêlé, Truffe de la Saint Jean  
Crème de Morilles d'Ardèche et Roquette Sauvage,

\*\*\*

Nage Mousseuse de Homard à la Réglisse,  
Astina Cress et Poireaux Biseaux

\*\*\*

Goujonnettes de Lottes aux Abricots de Sauveterre  
Parfum de Cumin et son Risotto au Citron confit

\*\*\*

L'Agneau des Alpilles, Côte et Canon,  
Comme un Os à Moelle d'Epaulles Confites,  
Caviar d'Aubergine et Jus au Herbes des Garrigues

\*\*\*

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés

\*\*\*

Dans l'Esprit d'une Pavlova à la cerise,  
Crèmeux Romarin et Sorbet Griottes

\*\*\*

Douceur Pabana, Parfait Glacé Besserat de Bellefont  
Croustillant Praliné et Sorbet Cacao

\*\*\*

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu Confiance :

**6 verres de vin (8cl) : 80 €**

**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.

\*\*\*\*\*