



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 €**

Marinade de Légumes croquants,
Nage au balsamique Blanc, Sorbet aux Herbes Potagères

Tataki de Thonine de Méditerranée,
Caviar d'Aubergines, Tomates cerises marinées et Vinaigrette Thai

Courgette Fleur du Clos Méjean farcie au Tourteau,
Kadaïf de Gambas et Emulsion de Coriandre Fraîche
Ou

Tartare de Maigre de Ligne de Méditerranée,
Caviar Sturia Vintage, Pignon de Pin et Citron Confit au sel
Mousse de Fenouil et Bouillon au Safran du Gard

Goujonnettes de Lottes aux Abricots de Rémy CAMBE
Parfum de Cumin et son Risotto au Lait de Coco
Et/ou

Quasi de Veau Fermier Rôti
Haricots Verts Extra-fins de Pays et Gnocchis de Pomme de Terre
Jus Gourmand à la Réglisse, Marjolaine et Noisettes du Piémont

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

Dans l'Esprit d'une Pavlova à la Cerise de Sauveterre,
Crèmeux Romarin et Sorbet Griottes
Ou

Déclinaison de Framboise au piment d'Espelette,
Ganache chocolat Guanaja et son sorbet

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 diner

Marinade de Légumes croquants,
Nage au balsamique Blanc, Sorbet aux Herbes Potagères

Tataki de Thonine de Méditerranée,
Caviar d'Aubergines, Tomates cerises marinées et Vinaigrette Thaï

Courgette Fleur du Clos Méjean farcie au Tourteau,
Kadaïf de Gambas et Emulsion de Coriandre Fraîche

Tartare de Maigre de Ligne de Méditerranée,
Caviar Sturia Vintage, Pignon de Pin et Citron Confit au sel
Mousse de Fenouil et Bouillon au Safran du Gard

Goujonnettes de Lottes aux Abricots de Rémy CAMBE
Parfum de Cumin et son Risotto au Lait de Coco

Quasi de Veau Fermier Rôti
Haricots Verts Extra-fins de Pays et Gnocchis de Pomme de Terre
Jus Gourmand à la Réglisse, Marjolaine et Noisettes du Piémont

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés

Dans l'Esprit d'une Pavlova à la Cerise de Sauveterre,
Crèmeux Romarin et Sorbet Griottes

Déclinaison de Framboise au piment d'Espelette,
Ganache chocolat Guanaja et son sorbet

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.
