



## 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 €**

Melon imprégné et Tartare de Daurade,  
Emulsion citron, Beaufort de Venise et son granité.

\*\*\*

Maquereau et Aubergine Brulée,  
Caillé Brebis et Sorbet aux Herbes Potagères.

\*\*\*

Pressé de Foie gras et Anchois fumés,  
Vinaigrette estivale, Huile d'Olive Paradis  
Et Balsamique Bourgeons de sapin.

Ou

Nage Mousseuse de Homard à la Réglisse.

\*\*\*

Goujonnette de Lotte aux Abricots de la Famille Cambe,  
Risotto de riz camarguais et pointe de Cumin.

Et/Ou

Pigeon des Costières, Suprême rôti et cuisse confite.  
Haricots verts d'Ardèche, Pois chiche de Malaigue et Sauce Cerises.

\*\*\*

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

\*\*\*

Duo Framboise d'Ardèche et sésame Noir en déclinaison,  
Emulsion Amande et son Sorbet.

Ou

Comme un Café latte, émulsion Noisette torréfiée,  
Barbe à Papa et Glace Arabica.

\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Melon imprégné et Tartare de Daurade,  
Emulsion citron, Beaufort de Venise et son granité.

\*\*\*

Maquereau et Aubergine Brulée,  
Caillé Brebis et Sorbet aux Herbes Potagères.

\*\*\*

Pressé de Foie gras et Anchois fumés,  
Vinaigrette estivale, Huile d'Olive Paradis  
Et Balsamique Bourgeons de sapin.

\*\*\*

Nage Mousseuse de Homard à la Réglisse.

\*\*\*

Goujonnette de Lotte aux Abricots de la Famille Cambe,  
Risotto de riz camarguais et pointe de Cumin.

\*\*\*

Pigeon des Costières, Suprême rôti et cuisse confite.  
Haricots verts d'Ardèche, Pois chiche de Malaigue et Sauce Cerises.

\*\*\*

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés.

\*\*\*

Duo Framboise d'Ardèche et sésame Noir en déclinaison,  
Emulsion Amande et son Sorbet.

\*\*\*

Comme un Café latte, émulsion Noisette torréfiée,  
Barbe à Papa et Glace Arabica.

\*\*\*

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu Confiance :

**6 verres de vin (8cl) 80€**

**8 verres de vin (8cl) 95€**

**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.

\*\*\*\*\*