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 €**

Déclinaison d'oignons doux des Cévennes,
Huile de basilic et Confiture de Tomates.
***
Comme un Os à moelle d'Epaule d'Agneau Confite aux Fines Epices.
***
Saint Jacques Fumées Piquées au bois de Laurier puis Rôties,
Tagliatelle de Salsifis au Mirin et Parfum de Garrigue.
Ou
Œuf Bio et Cèpes de Lozère,
Voile de Livèche et Jus Truffé.
***
Dorade Royale et Lentilles du Domaine de Malaïgue,
Purée de Cèleri au Citron confit, Sauce au Safran du Gard.
Et/Ou
Pièce de Veau fermier rôti, Jus Corsé,
Lasagne d'Artichauts et Champignons du moment,
Chèvre frais et Ail noir.
***
Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés. (Avec Supplément 18€)
***
Mandarine, Cacahuète et Sarriette,
Tout en Fraicheur et Gourmandise.
Ou
Parfait Glacé à la Menthe Poivrée,
Nougatine Cacao et Emulsion 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 diner

**********

Déclinaison d'oignons doux des Cévennes,
Huile de basilic et Confiture de Tomates.
***
Comme un Os à moelle d'Epaule d'Agneau Confite aux Fines Epices.
***
Saint Jacques Fumées Piquées au bois de Laurier puis Rôties,
Tagliatelle de Salsifis au Mirin et Parfum de Garrigue.
***
Cèpes de Lozère,
Voile de Livèche et Jus Truffé.
***
Dorade Royale et Lentilles du Domaine de Malaïgue,
Purée de Cèleri au Citron confit, Sauce au Safran du Gard.
***
Pièce de Veau fermier rôti, Jus Corsé,
Lasagne d'Artichauts et Champignons du moment,
Chèvre frais et Ail noir.
***
Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés.
***
Mandarine, Cacahuète et Sarriette,
Tout en Fraicheur et Gourmandise.
***
Parfait Glacé à la Menthe Poivrée,
Nougatine Cacao et Emulsion 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.

**********

Maison Chenet - Entre Vigne et Garrigue
600, Chemin des Falaises - 30131 Pujaut
Tel : +33 4 90 95 20 29
Email : contact@maison-chenet.com