



MAISON
Chenet
ENTRE VIGNE & GARRIGUE

Menu Inspiration Père et Fils

Deux Mises en bouche, Une entrée, poisson ou viande et Un dessert au choix : **115 €**

Deux Mises en bouche, Une entrée, poisson, viande et Un dessert au choix : **140 €**

Le Tout Végétal en Marinade Croquante,
Vinaigrette Balsamique Blanc et Sorbet aux Herbes Potagères

Thon Mi-cuit, Guacamole à l'Huile de Sésame
Choux Lisse et Vinaigrette Thai

Asperges Vertes du Clos Méjean, coulis de persil,
Escargot de la Vaunage, condiment ail noir et ail des ours
Ou

Morilles du Pont du Gard et Foie Gras Poêlé
Risotto d'épeautre Bio du Ventoux

Carrelet,
Petit pois et Fèves de Pays
Emulsion à la Menthe Fraîche
Et/Ou

Pièce de Bœuf Charolais Fumée
Pomme Macaire et Artichauts frits
Mousse de Béarnaise et condiment Anchois/Marjolaine

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

Duo fraise de la Famille Saïn et olive confite,
Madeleine tapenade et Glace à l'Huile Olive
Ou

La Banane et La Noix de Pécan
En entremet Gourmand, Sauce Cacao/Badiane et Son Sorbet

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu Inspiration :

4 verres de vin (8cl) : 54 €

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

175 euros

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

Le Tout Végétal en Marinade Croquante,
Vinaigrette Balsamique Blanc et Sorbet aux Herbes Potagères

Thon Mi-cuit, Guacamole à l'Huile de Sésame
Choux Lisse et Vinaigrette Thaï

Asperges Vertes du Clos Méjean, coulis de persil,
Escargot de la Vaunage, condiment ail noir et ail des ours

Morilles du Pont du Gard et Foie Gras Poêlé
Risotto d'épeautre Bio du Ventoux

Carrelet,
Petit pois et Fèves de Pays
Emulsion à la Menthe Fraiche

Pièce de Bœuf Charolais Fumée
Pomme Macaire et Artichauts frits
Mousse de Béarnaise et condiment Anchois/Marjolaine

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés

Duo fraise de la Famille Sain et olive confite,
Madeleine tapenade et Glace à l'Huile Olive

La Banane et La Noix de Pécan
En entremet Gourmand, Sauce Cacao/Badiane et Son Sorbet

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu Confiance :

5 verres de vin (8cl) : 75 €

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.
