



## 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,  
Balsamique Blanc et Sorbet aux Petits Pois.

\*\*\*

Asperges Blanches,  
Sauce Maltaise et Huile de pistache.

\*\*\*

Nage Mousseuse de Homard à la réglisse.

Ou

Courgette Fleur Farcie, Saumon mi-cuit mi-fumé,  
Déclinaison de courgettes, fleurs du Jardin.

\*\*\*

Dos de Maigre rôti, Artichaut et cèleri  
Beurre de Poutargue et fenouil sauvage

Et/Ou

Pièce de Veau fermier rôti,  
Asperges Vertes du Clos Méjean, Dernières Morilles et Ail noir.

\*\*\*

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

\*\*\*

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

Ou

Duo Fraise de la Famille Saïn et Chocolat Guanaja  
Déclinaison de Rhubarbe 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,  
Balsamique Blanc et Sorbet aux Petits Pois.

\*\*\*

Asperges Blanches,  
Sauce Maltaise et Huile de pistache.

\*\*\*

Nage Mousseuse de Homard à la réglisse.

\*\*\*

Courgette Fleur Farcie, Saumon mi-cuit mi-fumé,  
Déclinaison de courgettes, fleurs du Jardin.

\*\*\*

Dos de Maigre rôti, Artichaut et cèleri  
Beurre de Poutargue et fenouil sauvage

\*\*\*

Pièce de Veau fermier rôti,  
Asperges Vertes du Clos Méjean, Dernières Morilles et Ail noir.

\*\*\*

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés.

\*\*\*

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

\*\*\*

Duo Fraise de la Famille Saïn et Chocolat Guanaja  
Déclinaison de Rhubarbe et son sorbet.

\*\*\*

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.

\*\*\*\*\*