



**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

\*\*\*

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

\*\*\*

Asperges Vertes du Clos Méjean, Crème de Morilles d'Ardèche  
Condiment à l'ail des ours et ail noir

Ou

Terrine de Foie Gras et Anguille Fumé,  
Déclinaison d'Asperges Blanches de la Famille Cambe

\*\*\*

Saint-Pierre Rôti,  
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  
\*\*\*

Maquereau Mi-cuit et Mi-Fumé, Guacamole à l'Huile de Sésame  
Choux Lisse et Vinaigrette Thaï  
\*\*\*

Asperges Vertes du Clos Méjean, Crème de Morilles d'Ardèche  
Condiment à l'ail des ours et ail noir  
\*\*\*

Terrine de Foie Gras et Anguille Fumé,  
Déclinaison d'Asperges Blanches de la Famille Cambe  
\*\*\*

Saint-Pierre Rôti,  
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 Saïn 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.

\*\*\*\*\*