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.
***
L'Œuf Bio et les Cèpes de Lozère,
Voile de Livèche et Jus Truffé.
Ou
Saint Jacques Fumées puis Rôties,
Raviole ouverte de Homard en Vichyssoise et
Nage Mousseuse de Crustacés au Parfum d'estragon.
***
Rouget-Barbet, Courge Muscade Confite et en textures,
Crème de Raifort et Huile de Pistache.
Et/Ou
Canard Colvert de Sabournac Rôti, Sauce au Foie Gras
Rutabaga au Combawa et Chou Rouge confit
***
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.
***
L'Œuf Bio et les Cèpes de Lozère,
Voile de Livèche et Jus Truffé.
***
Saint Jacques Fumées puis Rôties,
Raviole ouverte de Homard en Vichyssoise et
Nage Mousseuse de Crustacés au Parfum d'estragon.
***
Rouget-Barbet, Courge Muscade Confite et en textures,
Crème de Raifort et Huile de Pistache.
***
Canard Colvert de Sabournac Rôti, Sauce au Foie Gras
Rutabaga au Combawa et Chou Rouge confit
***
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