



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

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

Ou

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

Lieu Jaune Rôti et Lard de Noir de Bigorre,
Blette de Pays et Oignon doux des Cévennes Farcis
Huile de Poireaux Grillés

Et/Ou

Pièce de Bœuf Charolais Fumée au Moût de Vacqueyras
Pomme Macaire et Premiers Petits Pois frais de Pays
Mousse de Béarnaise et condiment Anchois/Marjolaine

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

Duo Orange Sanguine et Salicorne,
Crèmeux Chocolat Blanc, Sorbet et Caramel à l'Orange

Ou

Balade en Garrigue, Ganache Guanaja au Parfum de Cade,
Sorbet Saugue

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

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

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

Lieu Jaune Rôti et Lard de Noir de Bigorre,
Blette de Pays et Oignon doux des Cévennes Farcis
Huile de Poireaux Grillés

Pièce de Bœuf Charolais Fumée au Moût de Vacqueyras
Pomme Macaire et Premiers Petits Pois frais de Pays
Mousse de Béarnaise et condiment Anchois/Marjolaine

Chariot de Fromages de Nos Régions, frais et affinés

Duo Orange Sanguine et Salicorne,
Crèmeux Chocolat Blanc, Sorbet et Caramel à l'Orange

Balade en Garrigue, Ganache Guanaja au Parfum de Cade,
Sorbet Saugue

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.
