



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 €**

Petits Pois Frais de Pays et Fleurs de Sureaux,
Vinaigrette tranchée à la Pistache.

Truite des Fumades Marinée aux Fines Epices,
Blinis, Sauce Sauge et Marjolaine

L'œuf de Poule « Bio » et Truffe de la Saint Jean
Crème de Morilles d'Ardèche et Roquette Sauvage,
Ou

Nage Mousseuse de Homard à la Réglisse,
Astina Cress et Poireaux Biseaux

Goujonnettes de Lottes aux Abricots de Sauveterre
Parfum de Cumin et son Risotto au Citron confit
Et/ou

L'agneau des Alpilles en déclinaison
Comme un Os à Moelle d'épaules
Caviar d'Aubergines et Jus aux herbes des Garrigues

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

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

Ou

Douceur Pabana, Parfait Glacé Besserat de Bellefont
Croustillant Praliné et Sorbet Cacao

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

Petits Pois Frais de Pays et Fleurs de Sureaux,
Vinaigrette tranchée à la Pistache.

Truite des Fumades Marinée aux Fines Epices,
Blinis, Sauce Sauge et Marjolaine

L'œuf de Poule « Bio » et Truffe de la Saint Jean
Crème de Morilles d'Ardèche et Roquette Sauvage,

Nage Mousseuse de Homard à la Réglisse,
Astina Cress et Poireaux Biseaux

Goujonnettes de Lottes aux Abricots de Sauveterre
Parfum de Cumin et son Risotto au Citron confit

L'agneau des Alpilles en déclinaison
Comme un Os à Moelle d'épaules
Caviar d'Aubergines et Jus aux herbes des Garrigues

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

Douceur Pabana, Parfait Glacé Besserat de Bellefont
Croustillant Praliné et Sorbet Cacao

Mignardises

Possibilité d'accord avec votre menu Confiance :
6 verres de vin (8cl) : 80 €

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.
