



**MAISON**  
**Chenet**  
ENTRE VIGNE & GARRIGUE

Menu Du 31 décembre 2023 et 1<sup>er</sup> janvier 2024 :

200 euros hors boissons

3 mises en appétit :

Huitre de l'étang de Thau tartare de taureau wasabi  
Tartelette champignons de Paris  
Saumon mi fumé, mousse de lait

\*\*\*

Blettes du mas de Carles, noix de Saint-Jacques et sorbet aux herbes potagères

\*\*\*

Royale d'oursins et coquillages, zéphir et caviar Oscière

\*\*\*

Loup de Méditerranée, oignons doux des Cévennes et truffes Mélanosporum.

\*\*\*

Sorbet au thym de la garrigue, liqueur de Frigolet, espuma mascarpone

\*\*\*

Dos de chevreuil, gnocchis de pomme de terre et châtaignes  
Sauce poivrade

\*\*\*

Brillat-Savarin truffé, mousse de chèvre et noix

\*\*\*

Agrumes en déclinaison, main de bouddha et son sorbet

\*\*\*

Chocolat pistache et son sorbet

\*\*\*

Mignardises