

MENU

Vignobles! en Scène!



Entrée

Tartare de Filet de bœuf aux huîtres «spéciales Tarbouriech»,
condiment aux noix torréfiées, espuma d'écume de mer



BEN BOGART by Domaine Tarbouriech - Marseillan



Domaine SAINT ANDRÉ - Méze - *La Folie d'Inès* (IGP d'OC)
Domaine LES 3 MAZETS - Villeveyrac - *Mas d'André*

Plat

Marmite de lotte aux légumes façon pot au feu, émulsion de bouillon
de bœuf à la Mézoise



NICOLAS GROS by Flores'sens - Florensac



Domaine LA CONSEILLÈRE - Montagnac - *Le Pinot Noir* (IGP d'OC)
Cave FLORES - Florensac - *Assemblage Rouge* (IGP Pays d'OC)

Dessert

Crumble à la mode automnale sur son lit de crème vanille



MAGALI JEGO by La Marine - Sète



Domaine SAVARY DE BEAUREGARD - Montagnac - *Libertine* (IGP d'OC)
Domaine D'HONDRAT - Villeveyrac - *Les Initiés* (AOP Languedoc)

Les Vins

Les cuvées proposées en accord avec ce menu ont été soigneusement
sélectionnées par les Chefs. Elles sont issues de domaines labellisés
Vignobles & Découvertes au sein de la destination THAU EN
MÉDITERRANÉE