

MENU GRANDS VINS

Tout inclus à 55 €

Ce menu est intitulé *Grands Vins* car il vous offre à discrétion, la découverte de notre cuisine de tradition, et convie à une dégustation de 3 grands crus emblématiques de l'Occitanie : Daumas Gassac, Abbaye de Fontfroide et château de Villemajou.

Menu Buffets à discrétion

Buffet des entrées :

Les 9 variétés de foie gras (nature, au sel, au poivre, au piment basque ou au muscat de Rivesaltes et en crème brûlée),
La cascade de homards et ses fruits de mer (huîtres, tourteaux, langoustines, écrevisses ...),
Les crudités issues de l'agriculture biologique,
Le bar à jambons et son assortiment de charcuteries,
L'assortiment de fritures (cuisses de grenouille, galettes de crevettes, petite friture d'anchois...)

Rôtisserie :

A la broche : cochon de lait et agneau de lait des Pyrénées, pièce de bœuf, poulet fermier, cailles.
Les plats Signature : vol au vent de ris de veau aux morilles, huître chaude au sabayon de muscat de Rivesaltes, os à moelle, coquille St Jacques à la nantaise, œuf Bio poché champignons forestiers arôme truffe
Les préparations à la demande : magret de canard, escalope de foie gras, turbot entier au four.
L'atelier de steak tartare
Les plats cuisinés traditionnels : homard à l'américaine, tournedos au foie gras, tête de veau sauce gribiche, aile de raie aux câpres...

Buffet des fromages :

La collection de 111 fromages. Sélection élaborée par Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France.

Buffet des desserts :

Les 50 pâtisseries maison. Desserts traditionnels, desserts de grands-mères, crêpes Suzette flambées devant vous.

Boissons

Apéritif : Mas de Daumas Gassac – Cuvée Rosé Frizant (une bouteille pour 4)

Ou Coupe de Champagne MUMM Cordon rouge (supplément 2.50 euros par personne)

Le vin blanc de l'Abbaye de Fontfroide - Cuvée Déo Gratias (marsanne, roussane) - A.O.P. Corbières (une bouteille pour 4)

Le vin rouge : Château de Villemajou - Cuvée Grand Vin (carignan, syrah) - A.O.P. Corbières-Boutenac (une bouteille pour 4)

Eau Sémillante plate ou gazeuse en bouteille à discrétion

Le café BIO, thé ou infusion à discrétion

Laissez-vous tenter par notre offre Champagne exceptionnelle. Notre partenariat avec MUMM Cordon Rouge nous permet de vous proposer l'apéritif champagne avec un supplément de 2.50 euros par personne ou encore la bouteille en début ou fin de repas pour 25 euros.