



Soirée domaine de la Réaltiére
Pierre Michelland
69 euros par personne vins compris

Amuse bouche :

Tempura d'encornet grillé confit, vinaigrette de veau broutard mariné.

Pastel rosé 2016

Entrée :

Carpaccio de dorade de Méditerranée au corail d'oursin sur un disque de butternut fondant, champignons acidulés, vierge aux olives cassées des Baux de Provence.

Cante Gau blanc 2016

Entre plat :

Bouillabaisse borgne version 2017.

Cante Gau rosé 2016

Plat :

Suprême de canette à la mousseline de foie gras, tuile croustillante cacaotée, purée de panais, fruits et légumes glacés au vin rouge.

Cante Gau rouge 2014

Dessert :

Poêlée de figues au vinaigre de fruits rouges, macaron réglisse à l'huile d'olive et sorbet à l'unisson **Muscat**.