



Soirée Domaine Saint-Louis Jayne
85 euros par personne (vins compris)

Amuse bouche :

Rissoles chorizo, moules, gaspacho de ratatouille iodée

Cassis « Le Rosé » 2017

Entrée :

Gambas de Méditerranée croustillantes à la burrata crémeuse, salade de poulpes, tomates, olives Leccine et vieux balsamique, jus de presse au pistou

Cassis cuvée « Fonfon » blanc 2017

Entre plat :

Maquereau fondant, déclinaison d'asperges et rémoulade au siphon

Cassis cuvée « Fonfon » blanc 2010

Plat en duo :

Artichaut, inspiration en duo, en collaboration avec Mr Jayne

Cassis « Oratoire » rouge 2016

Plat :

Carré de cochon Ibaima du pays Basque, cuit en basse température, en croûte de foie gras, compotée de cerises au vin rouge, étuvée de cèpes et pétales d'oignons rôtis

Cassis « Oratoire » rouge 2010 en magnum

Dessert :

Douceur pistache, abricots, crémeux à l'huile d'olive, oreillons à l'orgeat

Rosé de voile, énigma, vin de la 5^{ème} République