



Soirée Menu Château Dalmeran
80 euros par personne (vins compris)

Amuse-bouche :

Mousseline de langoustines au sésame grillé, salade de poulpes et morcilla .

Château Dalmeran, Baux de Provence rosé 2017

Entrée :

Sashimi de saint jacques, croustillant de homard et céleri, guacamole, aubergines marinées et coulis ACE.

Château Dalmeran, IGP des Alpilles blanc 2017

Entre plat :

Ravioles de foie gras, bouillon d'un jambon Bellota, cubes de butternut confits et pétales d'oignons au four.

Château Dalmeran « Bastide », Baux de Provence rouge 2014

Plat :

Pluma de pata negra en chapelure de pignons, espuma de pommes de terre fumée et poêlée de sanguins.

Château Dalmeran, Baux de Provence rouge 2014

Dessert :

Carpaccio de figues à l'huile d'olive du Château Dalmeran, crémeux orange safran pain d'épices en pain perdu.