



## Soirée famille Fabre

65 euros par personne (vins compris)

### Amuse bouche :

Cromesquis moule frites sauce poulette

*Bière blanche ALARYK brasserie artisanale*

### Entrée :

Filet de rouget cuit à l'unitérale, fleur de courgette farcie d'une brandade de bouillabaisse, crudités de fenouil et vinaigrette iodée aux anchois boquerones

*Château de Luc « Corbières » blanc 2016*

### Entre plat :

Œuf parfait comme l'aime Mr DELRIEUX, concassée de tomate cerise, noisette de bonite grillée, confite à l'huile d'olive et mozza fumée, émulsion poivrons grillés et coppa

*Château Fabre-Gasparets « Viognier Chimère » blanc 2015*

### Plat :

La selle d'agneau de lait IGP des Pyrénées aux morilles, croque d'asperges blanche aux échalotes confites et carotte braisée au vin rouge

*Château Fabre-Gasparets « Corbières Boutenac » rouge 2014*

### Dessert :

Douceur manjari pistache cerise, cerise poêlée minute à l'amaretto, cylindre glacé en chapelure de mendiant et sirop comme un vin chaud

*Château Fabre-Gasparets « G. de Gasparets »*

*Vin de Liqueur rouge 2010*