



La maison des Vignes

MENU DU MARCHÉ

DU MARDI 21 SEPTEMBRE AU VENDREDI 1ER OCTOBRE

LES ENTRÉES

L'OEUF PARFAIT

Duxelles de champignons, mousseline de potiron, jus de viande, tuile dentelle noisette

20.00 €

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert

25.00 €

Entrée - Plat -
Dessert

LE CANARD

Magret fumé en chiffonnade, groseilles, raisins rouges, pignons de pin torréfiés, vinaigrette balsamique pétimézi, gel basilic, roquette

LES PLATS

LE COCHON

Filet mignon fermier cuit basse température, purée de patates douces, riz brun de Camargue, Furikake, pickels Shimeji, jus aux champignons

LE RISOTTO

Au vin rouge du domaine, moules ouvertes, gel au vin, crémeux gorgonzola, écume de vin rouge

LES DESSERTS

LA FIGUE

En tarte fine, pâte sablée maison, figes fraîches, marmelade de framboises, balsamique de figes, crème légère à la vanille de Madagascar bio, sorbet framboise

LA NOISETTE

Chou façon Paris Brest acidulé, crème pralinée noisette, noisettes caramélisées, jus citron vert, glace noisette

Nos viandes sont issues de troupeaux nés, élevés et abattus en France.

La liste des allergènes peut être consultée sur simple demande auprès de nos équipes.

Nos tarifs sont indiqués toutes taxes comprises et service compris.



La maison des Vignes

MENU DU MARCHÉ

FROM SEPTEMBER 21TH TO 1ST OCTOBER 2021

STARTERS

THE PERFECT EGG

Mushrooms duxelles, pumpkin muslin, meet juice, hazelnuts crisps

20.00 €

Starter - Main course
or
Main course - Dessert

25.00 €

Starter
Main course
Dessert

Only available on
weekdays

THE DUCK

Smoked thin slice duck breast, red grapes, currant, roasted pin nuts, balsamic vinegar Pétimézi, basil jelly, rocket salad

MAIN COURSES

THE PORK

Farm mignon filet cook slow temperature, mashed sweet potatoes, Camargue brown rice and poulder Furikeke, shimeji pickels and mushrooms juice

THE RISOTTO

Cook with the estate wine, mussels, wine jelly, gorgonzola creamy cheese, red wine foam

DESSERTS

THE FIG

Delicate pie, homemade short crust pastry, fresh figs, raspberry jam, organic Madagascar vanilla cream, raspberry sorbet

THE HAZELNUT

Chou pastry like Paris-Brest, hazelnut praline cream, caramelized hazelnuts, lime juice, hazelnut ice cream

Our meat comes from herds born, raised and slaughtered in France.

The list of allergens can be consulted on request from our teams.

Our prices are indicated including all taxes and service



les Collectionneurs
Restaurateurs, Hôtellers, Voyageurs

les Collectionneurs
Restaurateurs, Hôtellers, Voyageurs