



COSTIÈRES DE NÎMES

FORCE & ÉLÉGANCE

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

## VIGNES TOQUÉES & MINUIT TOQUÉ 2024

**Menu du Chef Franck PUTELAT, MOF, 2 étoiles à La Table de Frack Putelat (Carcassonne), réalisé et mis en œuvre par la Maison CABIRON, Traiteur de France**



EMPREINTES SALÉES...

**En Mise en bouche TERRE et MER**

Huître du Bassin de Thau en tartare d'Aubrac

**En entrée PARMENTIER...**

Biju de Méditerranée, pomme de terre ratte fumée, Salicorne, coque,

**En premier plat, BOUILLABAISSE...**

Foie gras de canard poché, snacké, coquillage, Pistil de safran de Coussergues, jus de cranquette

**En second plat, CASSOULET...**

Suprême de canette étouffé cuit au diable, haricot torréfié,

Saucisse de cuisse, thon rouge séché, bouillon brulant

**En fromages, VACHE, CHEVRE et BREBIS**

Du Maître fromager Vincent VERGNE MOF (Comté, Chèvre fermier, ...)

**En dessert, SÉQUENCE ÉMOTION**

Pavlova fraises Cléry des Costières et olives confites