



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