



TROIS SAUTETS

# MENU

Prix 55 €

## ENTRÉE

*Les saveurs de retour du marché, Brousse du Rove AOP Bio, sa salade et la charcuterie du domaine*

## PLAT

*Le cabri dans tous ses états et sa garniture de saison*

## FROMAGE

*Fromage et sa petite salade à l'huile d'olive du domaine*

## DESSERT

*Coup de cœur de l'instant, mignardises, meringues et sablés à l'huile d'olive*

*Inclus : 2 verres de vin du domaine*





# DINER DE L'ÉTÉ

***Le château des Trois Sautets*** vous propose de célébrer cet été en beauté avec le retour de nos dîners à la ferme réalisés avec les produits BIO du domaine. En partenariat avec différents chefs, nous vous proposons de découvrir des saveurs authentiques et gourmandes de notre belle Provence.

Le dîner se déroule au ***Château des Trois Sautets*** :  
***Chemin de la Simone, 1er chemin à droite***  
***13590 MEYREUIL***

Nous sommes ravis de vous accueillir ***à partir de 19h***,

## ***Dates à réserver :***

***Vendredi 20 Juin Mathias Mihiere***

***Dimanche 22 Juin René berges***

***Mercredi 25 Juin Mathias Mihiere***

***Dimanche 29 Juin René berges***

***Vendredi 4 Juillet Mathias Mihiere***

***Dimanche 6 Juillet René berges***

***Mercredi 9 Juillet Mathias Mihiere***

***Dimanche 13 Juillet René berges***

***Vendredi 18 Juillet Mathias Mihiere***

***Dimanche 20 Juillet René berges***

***Dimanche 27 Juillet Mathias Mihiere***

***Mercredi 30 Juillet René berges***

Pour réserver, merci d'envoyer un mail avec :

***Date, nom, prénom, téléphone et le nombre de personnes***

à l'adresse suivante : ***[reservation@chateaudestroissautets.com](mailto:reservation@chateaudestroissautets.com)***

Pour plus de renseignements :

***06 77 03 74 68 ou 06 16 27 24 12***

