



Château le Bouïs
Le Vin au Féminin

Menu du Printemps & de la Gastronomie

DIMANCHE 22 MARS 2020

Sur réservation

45€^{TTC}
/ pers.
(hors vins)

APÉRITIF

La Coupe du Château & ses Amuses Bouche



ENTRÉE

*L'aubergine des Papes, coulis de Tomate ancienne & ail noir,
Crumble aux herbes aromatiques de la Clape*

OU

Rouget mariné à l'huile d'olive, Asperge fondante-croquante & Chorizo



PLAT

Noix de veau cuit en basse température & son jus au miel de Romarin

OU

Cabillaud rôti & sa vierge printanière & ses légumes de saison



DESSERT

Douceur Fraise, Rhubarbe & Violette

OU

Pomme gourmande aux Kiwis, crème de Cassis & croquant au Chocolat blanc

CLIQUEZ ICI POUR RÉSERVER EN LIGNE