

# MENU L'ARGENTIERE

Le 31 Mai 2024

*Apéritif et ses accompagnements*

**Cidre « Argelette » 2022 Eric Bordelet**

\*

*Dôme fromage frais aux herbes et saumon fumé  
sur un feuilleté asperge verte, langoustine panée*

*Vinaigrette aux pignons de pin*

**Menetou -Salon Morogues 2022 Minchin Tour Saint-Martin**

\*

*Ravioli de légumes et crabe  
pétoncles snackés dans un bouillon miso /crevettes grises*

**Saint-Véran 2022 Croix Sénaillat**

\*

*Pavé de veau cuit en basse température  
Caviar d'aubergine fumée, shitakés grillés  
Condiments olives/câpres /célettes - Jus de viande*

**Languedoc Montpeyroux « Les Cocalières » 2021 Domaine d'Aupilhac**

\*

*Pavlova : Meringue, crémeux citron/basilique - fraise/poivre téllicherry  
Gel citron et coulis de fraises des bois*

**Sérrol Vin de Fance Turblant rosé**

\*

*Café*