

Octobre et Novembre au déjeuner et au dîner Entrée et plat à 71.00€ Le menu complet à 83.00€

Mas Amiel, domaine historique de Maury (1816), cultive 170 ha en bio et biodynamie. Réputé pour ses vins doux naturels et ses grands rouges secs, il exprime avec authenticité le terroir solaire du Languedoc - Roussillon.

## ENTREES

## PLATS PRINCIPAUX

Amuse bouche du moment

Duo de homard et gambas au court bouillon Espuma de fenouil primeur Coulis de grenades Crumble de noisettes torréfiées Suggestion vin blanc "Natural blanc" 2024 9.90

Ou

Terrine Loxalis de chevreuil et marcassin Mille-feuille de betteraves Chutney d'échalotes et framboises Brioche chaude croustillante Suggestion vin rouge "Initial" Maury 2019 12.00€

Ou

Euf parfait 63 degrés
Espuma de Parmesan Reggiano 24 mois
Petites girolles croustillantes
Châtaignes et première truffe de saison
Suggestion vin rouge "Natural Rouge" 2024 9.90€

Dos de sandre rôti au four Mille-feuille de pomme de terre au romarin Quenelle de topinambour et fleurs de brocoli Sauce au pinot blanc et coquillages Suggestion vin blanc "Altaïr" 2022 12.00€

Ou

Magret de canard rosé cuit basse température Mille-feuille de pomme de terre au romarin Quenelle de topinambour et fleurs de brocoli Jus de cuisson aux fruits des bois Suggestion vin rouge "Légende" Maury 2021 13.00€

Ou

Choux fleur snacké Son beignet croustillant à la farine de riz Emulsion de choux fleur au lait d'amande Cress de saison et copeaux de tofu Suggestion vin blanc "Natural blanc" 2024 9.90€

9.90€

## La pause rafraichissante

Le sorbet pomme verte et sa brunoise marinée au calvados "Lelouvier"

## GOURMANDISES PERMISES

Notre sélection de fromage de la fromagerie "La Kissel" à Kanfen Avec ses condiments de saison Suggestion vin rouge "Natural" 2024 en blanc ou en rouge

Ou

L'entremet aux châtaignes Crémeux aux figues de Barbarie, pistaches caramélisées et tuile au chocolat Suggestion vin doux naturel "Très vieux Maury" 20 ans d'âge 23.00€