**MENU DU WEEK END DE LA GASTRONOMIE**

**25, 26 et 27 septembre 2015**

**A l’occasion de la 5ème édition de l’évènement, le restaurant est heureux de célébrer avec vous la plus gourmande de toutes les fêtes !**

**Savoir-faire, tradition et innovation, maîtres mots clés de la motivation de votre Chef Aurélien HEREDIA qui vous propose ce menu d’exception, à déguster dans ce cadre idyllique qu’est le bord de l’eau, pour un agréable moment de détente…**

**APERITIF MAISON :** Cocktail aux fruits exotiques, proposé spécialementpour l’occasion auprix de **6.50€**

**TAPAS APERITIFS :** Tapenade, crouton etSerrano, pour 2 personnes, **8.50€**

Pressé de foie gras au magret fumé, figues rôties (à la carte **17.50€**)

AOC Muscat de St Jean de Minervois- Clos Bagatelle à St Chinian

Filet de bar cuisson lente, risotto truffé, sauce Champagne (à la carte **16.70€**)

Méli-Mélo, chardonnay viognier- IGP pays d’Oc - Château St Martin des Champs à Murviel les Béziers

Intermède pétillant et glacé Petit Paris

Croustillant de joue de bœuf, royale de cèpes, jus de cuisson (à la carte **14.90€)**

Vieilles Vignes rouge- AOC St Chinian - Château St Martin des Champs à Murviel les Béziers

Trésors fermiers de Me Gauffre, le fromager (à la carte **5.50€**)

AOC Faugères rouge- Domaine de la Reynardière à St Geniès de Fontedit

En verrine, comme un tiramisu… aux fruits exotiques (à la carte **7.80€**)

AOC Blanquette de Limoux- Salasar à Limoux

**Un accord mets-vin est associé au menu sous forme de verre de DEGUSTATION pour le rendre encore plus festif et vous permettre de découvrir quelques perles de la région.** (À la carte **2.90€**)

**Merci à tous nos fournisseurs partenaires locaux sans qui cette belle fête n’aurait pas le même sens… Echange et partage, sont les valeurs principales de notre métier !**

**Merci à toute l’équipe du restaurant pour son investissement et tout le cœur mis à l’ouvrage.**

**EXCELLENTE FETE DE LA GASTRONOMIE A TOUTES ET A TOUS**

**Produits uniquement et exclusivement proposés de vendredi soir à dimanche soir**

**AUDREY et AURELIEN**

**Participation menu : 36€ par personne…**