

# Formule Apéritif Dinatoire

Repas (Détail ci-dessous) : 30,00€ TTC par personne  
Vin : Prix en fonction de la gamme choisie (détails ci-joint)

## 1<sup>er</sup> assortiment

- Biscuits sablés au piment d'Espelette et à la poudre d'olives noires
- Pois chiches bio grillés au saté
- Financier au Vieux Rodez (parmesan aveyronnais) et aux pignons de pin

## 2<sup>nd</sup> assortiment

- Le Club : pain de mie à l'encre de seiche, truite des Pyrénées marinée à l'aneth, crème citron-citron vert
- La tartine végétarienne : potimarron, miel et noix de pécan
- Pastrami de boeuf Aubrac fumé & émulsion de vert de poireau

## 3<sup>e</sup> assortiment

- Pommes Dauphines au raifort
- Lamb Burger : steak de Saucisse de Toulouse et agneau, mayonnaise wasabi et yuzu
- Cromesquis de canard du Sud-Ouest, sauce miel-hibiscus

## Fromage et Dessert

- Brie de Meaux AOP pané & compotée d'oignons rouges
- Croquant praliné et chocolat Dulcey
- Mini tarte au citron bio