

MENU du VIN COTE COURS

sur l'idée du chef étoilé Denis MARTIN du restaurant
The Marcel à Sète

MISE EN BOUCHE

Effeillé de Merlu et mousseline à la *Tuber aestivum*, huile de noix et saladine

ENTREE

Thon rouge de Méditerranée confit à l'aneth, betterave acidulée, fromage blanc aux épices douces et basilic

POISSON

Rouget de roche au vinaigre de fleur de sureau, fenouil braisé à l'orange et amandes torréfiées. Jus corsé

VIANDE

Selle d'agneau rôtie au lard de colonata, artichauts barigoule à l'ail noir, roquette et jus truffé à la *Tuber aestivum*

DESSERT

Craquant chocolat et praliné noix de pécan. Ganache montée 56% et crémeux de *Tuber aestivum*

CAFE