

Festin de fin de vendanges

Olives Lucques, sésame et menthe

Tuile croustillante de lin blond, zeste de citron et fleur de sel

Aubergine confite et à la flamme au miso blanc

Les Hautes Lumières 2024 en magnum

Bonbon glacé à l'olive verte et menthe

Oeuf « toqué » travaillé brouillé et fumé
sirop de pamplemousse, cacao cru

Tartelette croustillante au pèlardon,
miel de bruyère blanche, huile d'olive et pollen

Velouté de potimarron, beurre noisette au café

Coussin de maïs violet, romarin, poudre de betterave

Le Bienveillant 2022 e

Cinsault Abuelo 2018

Œuf mollet, crème de lard fumé,
spaghetti de courge butternut marinés au citron, huile de baies roses

Carignan Gourmand 2020

Volaille de l'Aveyron rôtie au romarin
Tombée de chou au gingembre et citron confit, jus de volaille

Cousu Main 2022 en magnum

La Belle Histoire 2020 en magnum

Poires pochées, espuma au sarrasin torréfié, sarrasin soufflé

Pain maison au levain naturel et farines de blés anciens



Amélie Darvas cuisine
Le Festin des Vendanges
dans le Chai d'Allegrïa
Mercredi 15 octobre à 20h