

Menu

BANQUET GASTRONOMIQUE

accord mets, vins de Gaillac et pains

Prélude de bulles Gaillacoise ^{°°}

Mise en Bouche

Maïs

Fraîcheur de condiments sur une brushetta de polenta et sa dentelle de sarrasin

Entrée

Petit épeautre

Maquereau en escabeche à la façon d'Holocène, crème de raifort, petit épeautre, tomates et herbes fraîches, tuile de quinoa

Plat

Sorgho

Délicat risotto de sorgho au maïs doux et son mignon de veau de l'Aveyron, sublimé par son jus corsé

Dessert

Blé tendre

Finger Occitan : Biscuit pain de gènes, croustillant amande, gel et compotée de pêche, ganache montée amande

Café frappé

Orge Malté

Menu confectionné par les chefs Théo et Lola Constant,
Julien Sanchez et Stéphane Suarez