

Menu

BANQUET GASTRONOMIQUE

avec accord mets, vins et pains

Prélude de bulles Gaillacoise^{oo}

Mise en Bouche



Maïs

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



Accords Pain et Vin Blanc Sec AOP Gaillac

Entrée



Petit épeautre

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



Accords Pain et Vin Blanc Sec AOP Gaillac

Plat



Sorgho

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



Accords Pain et Vin Rouge AOP Gaillac

Dessert



Blé tendre

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

Café frappé



Orge Malté



Accord Pain