

MENU du VIN COTE COURS

sur l'idée du chef étoilé Jean-Luc RABANEL du restaurant
Les Maisons Rabanel à Arles
Réalisé par le Traiteur Le Délice des Princes

MISE EN BOUCHE

Sablé amande, brousse & jeunes herbes

ENTREE

Asperges vertes de pays, foie gras confit piment d'Espelette,
pistaches caramélisées & truffe *Tuber aestivum*

POISSON

Dos de lieu jaune sauvage, jeunes légumes primeurs, jus de
fenouil sauvage & râpée de truffe *Tuber aestivum*

VIANDE

Blanc de volaille fermière pochée - rôtie, polenta crémeuse aux
oignons blancs et pétales de tomates confites, jus truffé, salade
sauvage & truffe *Tuber aestivum*

DESSERT

Premières fraises gariguettes, crémeux amande & citron confit,
crumble de sarrasin

CAFE

Tous les plats sont accompagnés par 3 à 5 cuvées de
l'AOP Duché d'Uzès servies par les vigneron.