

Un repas autour du feu

Cuit sous les yeux de vos invités, servi à partager.



À L'APÉRITIF

Jambon tranché au couteau

Découpé devant vos invités

Sardines & brochettes au feu

Grillées minute sur la braise

ENTRÉES

Burrata fumée

Et ses champignons sautés

Terrines de cochon

Et ses pickles

Filet de saumon entier, cuit au feu

Gremolata et crème ciboulette

STATION PLANCHÀ

Encornets en persillade

Saisis minute devant vos invités

PLATS AU FEU

Agneau entier à l'asado

Cuit lentement plusieurs heures face aux flammes

Échine de porc cuite au feu

Marinée aux épices

Poivrons cuits dans la braise

Vinaigrette citron-moutarde

Aubergines au feu

Sauce tahini

Pommes grenailles sautées

POUR FINIR

Dessert selon vos envies

Les accords de la cave

EN DIRECT DES VIGNERONS · TARIF DOMAINE

EN BLANC

Pouilly-Fuissé

Domaine de la Soufrandière

EN ROUGE

Terrasses du Larzac

Domaine de la Réserve d'O

AU DESSERT

Champagne, cuvée Sainte-Anne

Chartogne-Taillet