



ÉDITION 2

BOHEMIA

16.09

AUBERGINE JEAN-ANDRÉ,
VENTRÈCHE DE THON CONFITE.

PAVÉ DE CABILLAUD AU BEURRE D'ANCHOIS,
CRÈME DE POMME DE TERRE IODÉE,
POUSSES D'ÉPINARD.

PARFAIT CAMEL,
COULIS DE FRUITS NOIRS,
TUILE MUSCOVADO.

VINS

AOP Costières de Nîmes « Galets dorés »
Château Mourgues du Grès 2021 (Blanc)

AOP Coteaux du Languedoc « Parenthèse »
Domaine Mas Granier 2020 (Rosé)

IGP Pont du Gard « Les Grimaudes »
Domaine Kreydenweiss 2020 (Rouge)

120€/personne

Apéritif, 1/2 bouteille de vin par personne & eau minérale

BOHEMIA

17.09

RATATOUILLE DE FIN D'ÉTÉ,
ŒUF MOLLET, ANCHOIS DEMI-SEL,
POIS CHICHES.

DAUBE DE BŒUF AUX OLIVES NOIRES,
PURÉE DE POMMES DE TERRE.

TARTE SABLÉE DE REINE-CLAUDE
DE TARASCON.

VINS

AOP Costières de Nîmes « Galets dorés »
Château Mourgues du Grès 2021 (Blanc)

AOP Coteaux du Languedoc « Parenthèse »
Domaine Mas Granier 2020 (Rosé)

IGP Pont du Gard « Les Grimaudes »
Domaine Kreydenweiss 2020 (Rouge)

120€/personne

Apéritif, 1/2 bouteille de vin par personne & eau minérale