

# REPAS VIGNERON

Pavillon Sully

## ENTRÉES

### Mini canapés provençaux

*Rouille du pêcheur agrémenté de moules de tamaris*  
*Brandade de morue à l'huile de truffe*  
*Filet de rouget poêlé sur caviar de tomates confites*  
*Poulpe sur compotée de poivron doux*  
*(3 pièces / pers)*

### Mini croustades du terroir

*Terrine figatelli et rillette d'oie*  
*(3 pièces / pers)*

### Pissaladière

*(2 pièces / pers)*  
*Total 8 pièces*

## PLAT CHAUD

*La gigolette de pintade fermière, farcie cèpes et foie gras*

### Garniture

*Gratin dauphinois et flan de tomates confites*

## FROMAGE

*Assortiment de fromages de France accompagné d'une petite salade mélangée  
assaisonnée au vinaigre balsamique*

## DESSERT

*Tarte aux pommes*

Café

## LES VINS CRU CLASSÉ EN ACCOMPAGNEMENT

Marie-Christine rosé, Sully blanc de blancs, Seigneur de Piegros rosé et Dame de Piegros rouge

*Vous dégusterez également au fil du repas nos nouveaux millésimes 2019,  
en adéquation avec les mets proposés.*

### TARIF

40€00 / PERSONNE

35€ à partir 10 personnes

## MENU ENFANT

*Poulet grillé et gratin Dauphinois*

TARIF 18€00