



# Dîner de Gala

8<sup>e</sup> édition



## Entrée

Terrine de foie gras, gelée de mandarine et son toast de brioche.

 Domaine des Causse - Cuvée 320 - Blanc

## Plat

Souris d'agneau, cuite en basse température, jus corsé, purée de pomme de terre fumé au pin, poêlée de champignons, carotte en trois couleurs.

 Mas de Lunes - L'Emblématique 1936 - Rouge

## Fromage

Tranche de brie truffé et ses condiments

## Dessert

Entremet dulcey, cœur coulant mangue passion, croustillant praliné pécan

 L'Inédit - Mas Neuf - Blanc moelleux

 MUM - Cordon rouge - Champagne



Menu élaboré par le M traiteur

