

NOS ACCORDS METS & VINS
AU FIL DES SAISONS

JEUNE BANDOL ROSÉ

PRINTEMPS



Artichaut à la Barigoule
Risotto d'asperges
Rougail saucisse
Salade de fraise au basilic
Tarte au pamplemousse meringuée

ÉTÉ



Mille-feuille aubergine mozzarella
Pissaladière
Thon snacké à la plancha
Panacotta abricot romarin
Sorbet pêche blanche à la lavande

AUTOMNE



Petits farcis provençaux
Pad thaï aux crevettes
Tajine de poulet aux citrons confits
Tarte tatin à la figue
Nougat glacé au miel

HIVER



Loup farci aux dattes et aux citrons confits
Crumble de butternut noisette
Curry épinard champignon au lait de coco
Le 3/3 aux noix
Salade d'oranges et croquant au sésame



CHÂTEAU
CANADEL
BANDOL