

REPAS DU TROC À L'ARGENTIÈRE LE 20 MARS 2026

Canapés avec plancha en terrasse

Vin de France effervescent Kepler (100% vermentino) Domaine « le Clos des fées » Vingrau 19.00 €

Coquillage et crustacés

*St Jacques seiche pétoncle... pilpe de choux fleurs, citron
carottes/passion*

Côte du Roussillon blanc « Le Ciste 2023 (marsanne, Roussanne, Rolle, Grenache blanc, Macabeu)

Domaine « Laguerre » à Saint Martin de Fenouillet 19.50 €

Saumon confit et fumé Crème de vermouth et poireaux

Collioure rosé « Farniente » 2025 (Grenache noir, grenache gris Mourvèdre)

Domaine « La Coume del Mas » Banyuls et Collioure 17, 00 €

Râble de lapin farci, céleri, crépine et lard de colonata,

Purée de pommes de terre beurre à l'ail, jus corsé

ou

Suprême de volaille laqué et foies de volaille

Purée au beurre, poivron rouge et betteraves, jus cassis.

Côtes du Roussillon rouge « Carminé » 2022 (Grenache, Syrah) Domaine Mudigliza Les Fenouillèdes 17.00€

Alexandra chocolat

Banyuls Rimage 2024 muté sur grains (grenache noir dominant et autres cépages noirs et blancs) 17.00 €

Café