



## Le Beaujolais Nouveau s'invite au Mas Valentine

### Les suggestions gourmandes du Chef :

Nous vous proposons de choisir les suggestions ci-dessous à la carte ou à inclure dans le menu gourmand.

### Dégustation du beaujolais nouveau

Petite assiette apéritive de produits lyonnais offerte  
(rosette, saucisson tiède pistaché en brochette et sa fondue de St Marcelin)

### L'amuse-bouche du soir

Petite crépinette de pied de cochon  
et sa sauce réduite au vin rouge du beaujolais, relevé à la Camaïssette

### Suggestion plats

Poire de bœuf au jus en croute sur confit d'échalotes au beaujolais 32.00 €  
et son caramel, os à moelle gratiné et mouillette aux truffes

Ou

Soufflé d'écrevisses, sauce Nantua et salpicons de quenelles frits 24.00 €

### Desserts

Tarte de poire au vin et aux épices douces de Noël, glace cassis 10.50 €

### Mignardise

Mignardises de crème brûlée au praliné rose et mûres

## La star du jour, le Beaujolais Nouveau :

- A la bouteille : 24,50 €
- Au verre : 6,50 €

