



MAS NEUF

Une cuisine au rythme des saisons,
respectueuse de l'environnement.

Dans le cadre de notre démarche
environnementale, nous demandons à chaque
chef(fe) de proposer des produits de qualité,
respectueux de l'environnement, de préférence
issus de l'agriculture biologique et locaux.



VIGNOBLES JEANJEAN
LANGUEDOC PAR NATURE

MENU

MISE EN BOUCHE

MA BOHEME SPARKLING

Domaine Le Pive, Vin de France, rosé, bio

HAUTES-COMBES

Domaine de Fenouillet, AOP Faugères, blanc, bio

CHÂTEAU VALOUSSIÈRE

Château Valoussière, AOP Languedoc, rouge, bio

L'INEDIT du MAS NEUF moelleux

Domaine du Mas Neuf, IGP Pays d'Oc, blanc, bio



VIGNOBLES JEANJEAN

LANGUEDOC PAR NATURE

MENU

MISE EN BOUCHE

ARANCINI DE RIZ

fromage frais, jambon cru, crème de parmesan

RAVIOLE DE LANGOUSTINE

bouillon aux herbes thaï

CÔTE DE VEAU

sauce aux morilles, légumes confits,
feuilleté de pommes de terre

GANACHE AU CHOCOLAT

crumble, crème glacée au sarrasin grillé, guimauve



VIGNOBLES JEANJEAN

LANGUEDOC PAR NATURE