



## MENU DEGUSTATION

- *Foie gras roulé aux parfums de Noilly-Prat®* - RESTAURANT DÉLICATESSEN
- *Huîtres pochées sur vinaigrette de coco au Noilly-Prat® et tuiles de parmesan* - RESTAURANT CHEZ PHILIPPE
- *Bourride sur Noilly-Prat® rouge à ma façon* - DUO D'ATELIER SYLVIE MARTI
- *Confit de canard et salade de céleri rave, betterave rouge* - RESTAURANT CHÂTEAU DU PORT
- *Gambas caramélisées au Noilly-Prat® ambré* – TRAITEUR VERR'IN D'IRIS
- *Mignons de cochon laqués au Noilly-Prat® rouge* - TRAITEUR ET CHOCOLATIER DOUCEURS D'OC
- *Pélardon frais, confits d'oignons au Noilly-Prat® blanc, croquant de sarrasin* - TRAITEUR ET CHOCOLATIER DOUCEURS D'OC
- *Chocorange Noilly-Prat® ambré, caviar de chocolat* - TRAITEUR ET CHOCOLATIER DOUCEURS D'OC
- *Crèmeux de chocolat blanc torréfié, figues au Noilly-Prat® blanc, pignons* - TRAITEUR ET CHOCOLATIER DOUCEURS D'OC
- *Carpaccio de dorades* – « CHEZ GALINETTE » CLAUDIA AZAIS NEGRI
- *Les huîtres* du SYNDICAT CONCHYLICOLE MAS DE TITIN
- *Pain au maïs et mélange de céréales* - Mr GARCIA BOULANGER