

LES BAUX
bistrot de
L'Aupihô
DE PROVENCE

M E N U S D E F Ê T E

24
Diner

Petits canapés festifs pour l'apéritif

Compressé de foie gras
de canard poêlé, poire au vin rouge
et pain d'épices

Domaine Pas de l'escalette Ze Cinsault
2020 Igp Hérault

Huîtres de Camargue,
une chaude au champagne et une
froide avec une salade de wakame
Domaine Luneau Papin La Grange 2020
Muscat Sevré et Maine

Carré de veau de Corrèze
farci aux champignons et châtaignes,
jus truffé et pommes Dauphine
Domaine d'Ourea, Tire Bouchon 2022

Notre Bûche de Noël :
pomme, mélasse de pommes et poires,
vanille givrée
Cidre d'Eric Bordelet

90€ par personne

accord mets et vins : 35€ par personne

31
Diner

Petits canapés festifs pour l'apéritif

Le homard Breton cuit nacré,
Jus de carottes réduit, courge, agrumes.
Gelée de muscat de Beaumes de Venise

Gewurztraminer tradition,
Albert Mann 2017

Filet de taureau de Camargue façon
tataki, huîtres de Port St Louis
et topinambour

Le premier, d'Henri Milan 2021, VDF

St. Jacques poêlée,
Chou kale du jardin, gnocchi de potiron
et jus de viande réduit

Abacus, Vignoble des Templiers 2021

Ballotins de Chapon farcis aux fruits
secs, croquettes truffées, céleri rave et
crème de champignons

Mas Negrel, Mas de Cadenet 2015,
cotes de Provence St. Victoire

Savarin aux clémentines de Provence
et liqueur de Frigolet

Cuvée Marie Kattalin, Domaine de
Souch 2017, Jurançon

120€ par personne

accord mets et vins : 45€ par personne