



CHÂTEAU LES CARRASSES

VIGNOBLES ♦ DEMEURES DE LUXE ♦ BRASSERIE

MENU TAPAS

Nos chefs Alexandre Chevrel et Valère Diochet vous proposent

Canapés salés froids

- Escabèche de coquillages au citron vert
- Carpaccio de thon fumé par nos soins et mariné au poivre
- Mousse de carotte au cumin et fromage frais à la ciboulette
- Panna cotta au parmesan et chiffonnade de jambon ibérique
- Tartare de thon fumé aux légumes croquants de saison et chair d'agrumes
- Poivrons grillés et marinés à l'huile d'olives et herbes du jardin
- Rouleau d'aubergine grillée à la mozzarella et au basilic
- Escalivade de légumes du Sud à la Catalane
- Tourtine au chèvre et basilic frais

Canapés chauds

- Allumettes feuilletées aux anchois
- Feuilleté de tomates confites au basilic
- Samoussa de bœuf aux épices douces
- Farjitas de légumes de saison au cumin
- Tranches d'aubergines confites, gambas poêlées
- Cuisse de pigeon marinées aux baies et coriandre fraîche
- Croquette au jambon façon Carrasses en robe de pistache
- Supions au chorizo et poivrons grillés à l'huile d'olives
- Rouget barbet, pissala aux anchois et persil plat
- Plancha de couteaux en persillade
- Tortilla aux oignons et chorizo
- Moules à la sétoise
- Boles de Picoulat

Canapés sucrées

- Fondant au chocolat
- Tarte fine aux pommes
- Soupe de fraise à la menthe
- Panna cotta vanille et son coulis de fruits
- Mousse à la framboise et spéculos
- Crème catalane au thé vert