



1 CHEF 1 PRODUCTEUR

Pierre Bacle & Julien Boy

Dîner à 4 mains

Samedi 11 mai

Amuse bouche surprise

Entrée

*Aiguillettes de Maigre Label Rouge
mi grillé mi fumé par nos soins,
Crèmeux Panais-Poires et Tuile de Noix
de Cajou au Sel Fou Catalan*

Plat

*Carré de Porc Noir Bio
rôti aux Arômes en basse température,
Étuvée de Chou rouge Bio
et Cromesquis de Boudin noir pané au
Quinoa rouge Bio, Jus corsé à la Marjolaine*

Dessert

*Bulle chocolatée des «Ganivelles»
au Chocolat Bio Mokaya du Mexique
et Nougatine de Graines.*

44€ avec 2 verres de vin

Pour cette première édition aux Bulles de Mer, le chef Pierre Bacle accueillera Julien Boy dans ses cuisines pour préparer un menu valorisant les producteurs locaux :

DOMAINE DE LA TOUPIE

à Vingrau, pour l'accord mets & vins

LE SEL FOU CATALAN

de Myriam Rivière,

à Saint-Laurent de la Salanque

LE COCHON NOIR BIO

de Thibault Gonzales, à Montferrer

*Apéritif dégustation offert
par le vigneron, atelier
dégustation, animation
musicale pour accompagner
votre soirée.*

RESTAURANT

*les
Ganivelles*

LES BULLES DE MER

Réservations au 04 68 21 24 24