



# 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