

Menu Château d'Azet

© French Girl Tours 2010

Dîner sous les Etoiles - Mediterranean Supper under the Stars

Apéro

*Selection of House-marinated Chèvre, Lucques Olives
Toasted Almonds & Wild Boar Sausage*

Le Premier

Salade Figue-Melon au Vinaigrette à la Vanille-Poivre
Honey Figs & Charentais Melon Salad with Black Pepper-Vanilla Infused Vinaigrette

Le Deuxième

Mélange des Potimarron Rotis au Infusion Cardamom
Roasted French Heirloom Pumpkin in Cardamom Broth

Thon Méditerranée

Wood Fire-Seared Fresh Tuna with Wild Garrigue Herbs

Pâtes Roquettes Maison avec Tomates et Aubergines Grillés, et Olives Picholines
House-Made Arugula Fettuccini with Grilled Jaune Flamme Tomatoes, Eggplant & Picholine Olives

Les Fromages

Selection of Regional Market-Fresh Cheeses

Les Desserts

Gâteau aux Amandes et Son Coulis Pêche-Lavande
Almond-Lemon Cake and Peach-Lavender Coulis

Sorbet Citron Vert- Gingembre et Chocolat Noir
Lime/Candied Ginger Sorbet with Shaved Bitter Chocolate

Après-Dîner

House-prepared Herbal Infusions and *Digestifs*, Espresso

All Courses Served with Regional Languedoc Wines – *Minerve, Corbieres, Faugères, Coteaux de Languedoc, Saint Chinian, Limoux*

Vegetarian Options Always Available

