



DE LA GRAINE À L'ASSIETTE

Programme

Banquet dans la cave aux immenses foudres de chêne du Mas Granier, mas typique du 19^e siècle tourné vers la polyculture.

Ce domaine en agriculture biologique a fait le choix, depuis plusieurs années, de développer l'agritourisme.

Sera ainsi d'abord proposée, à midi, une **balade autour du domaine*** pour découvrir une partie des cultures du Mas, puis s'en suivra le **banquet**, élaboré notamment avec des produits du Mas cultivés avec le plus grand soin.

**45 minutes environ sans difficulté mais prévoir chaussures adaptées.*

Menu | 50€ par personne

Entrée

Houmous maison, tapenades noire et verte, fromage frais aux fines herbes de notre jardin. Pizz'art au feu de bois.

Plat

Banderilles de 3 viandes (bœuf ou taureau de Camargue), volaille de Quissac, cochon, avec millefeuille de pommes de terre du Mas et petits légumes grillés de saison.

Fromage

Pélardon des Cévennes

Dessert

Dessert aux fruits de saison (pommes et poires) façon crumble

Mas Granier – 2 chemin du Mas Montel – 30250 Aspères

Les appellations des vins de la destination « Camargue Languedoc Muscat de Lunel » seront présentes tout au long du banquet : Vins des Sables de Camargue en apéritif, Languedoc-Sommières pendant le repas, Muscat de Lunel avec le dessert.