



Les étudiants de **BTS MHR DEUXIEME ANNEE (options A et B)** et leurs professeurs
vous présentent la
Soirée bulles de Limoux, Maison Antech
Les mardi 11 et 18 octobre

Tarif 54€ incluant le menu, 5 verres de 9 cl de chaque vin, eaux Castalie, boissons chaudes.

- **Blanquette de Limoux brut nature**

Tartine de brandade de morue nîmoise.

- **Crémant de Limoux cuvée Emotion brut rosé 2020**

Daurade en gravlax d'agrumes à la flamme, fenouil, bonbon passion, gelée au **Chardonnay**, bonbon passion.

- **Blanquette de Limoux M Le Mauzac 2016**

Dos de bar contisé au lard fumé en voile de betterave, fenouil et cerfeuil tubéreux glacés à l'anis, sauce à la **Blanquette de Limoux**.

- **Crémant de Limoux Grande cuvée oubliée brut 2015**

Filet de **Bœuf Gascon** et Tartare d'huîtres de Bouzigues comme chez Franck Putelat.

- **Blanquette de Limoux M Le Mauzac L'Ancestrale**

Pavlova au **miel des Cévennes**, **Chasselas de Moissac** et chocolat, condiment miel citron, granité Limoncello romarin.

Tuile dentelle, cake citron et huile d'olive

Réservations sur www.occitanie-toulouse.com

Informations maison Antech : <https://www.antech-limoux.com/>