

# SAVEURS & CÉPAGES

**Du 8 au 28 janvier 2024 – Le Languedoc  
Restaurant L'Aloze**

**Menu à 46 €**

**en option accord mets et vins à 19 €**

Encornet à la sétoise, fenouil, mousseux de tomates et poivrons

Languedoc blanc "Hommage" domaine UMA HVE 2022

\*\*\*\*\*

Bourride de lotte, écrasé de pomme de terre aux olives,  
légumes de saison

Pic-Saint-Loup "Apanage" 2021

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages (en supplément, 10 €)

Vin de France "Carignan Négrette" 2021 (en supplément, 6 €)

\*\*\*\*\*

Crème Catalane, confit de citron

Saint-Guilhem-le-désert "Apanage" 2022

# SAVEURS & CÉPAGES

**Jeudi 18 janvier 2024 – Le Languedoc  
Restaurant La Liégeoise  
en présence du domaine UMA**

**Menu en 4 services, boissons incluses – 120 €**

## Apéritif

Gin Tonic avec le Gin "Origine" du domaine UMA

\*\*\*\*\*

Tartare de taureau, glace à l'anchois, confit de poivron

Languedoc domaine UMA 2022

\*\*\*\*\*

Tielle Sétoise à notre façon, rouille

UMA "Rosé Rouge" 2022

\*\*\*\*\*

Filet d'agneau farci aux olives noires, haricots de Castelnaudary,  
carottes des sables

Pic-Saint-Loup domaine UMA 2020

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages (en supplément, 12 €)

Vin de France "Carignan Négrette" 2021 (en supplément, 9 €)

\*\*\*\*\*

Crème Catalane, clémentines, oreillettes

Saint-Guilhem-le-désert "Apanage" 2022