

A detailed still life photograph of a gourmet cheese and wine platter. The platter is arranged on a light-colored, possibly white, surface. It features a variety of cheeses, including a large wheel of Swiss cheese, a wedge of blue cheese, a round of brie, and several smaller cheeses. There are also several types of bread, including a large loaf and several smaller rolls. The platter is garnished with fresh fruit, including grapes, pears, and apples, as well as nuts and dried fruits. A small bottle of wine is placed on the platter, and a glass of red wine is visible. The background is a painting of a horse, adding to the rustic and elegant atmosphere of the scene.

Pantagruel

Restaurant Postkutsch

Pantagrue

Plateau 1

convives: 12/16

spécialités : 24

Prix : 230.- €

ORDRE SUGGERE DE DEGUSTATION

- 1 - ROBIOLA AUX 3 LAITS
- 2 - OLIVER CENDRE
- 3 - FOUGERUS
- 4 - TIMANOIX

- 5 - ABBAYE DE TAMIE
- 6 - SALERS
- 7 - BEAUFORT
- 8 - COMTE 16 MOIS



INCLUS :

BEURRE 1/2 SEL
RAISIN
FRUITS SECS
MIEL A LA TRUFFE
PLATEAU DE PRÉSENTATION (OSIER OU BOIS)



BAGUETTE ARTISANALE
DE TRADITION FRANCAISE



1.35 € PIECE

Pantagrue

Plateau 2

convives: 12/16

spécialités : 24

Prix : 230.- €

ORDRE SUGGERE DE DEGUSTATION

- 1 - GOUR NOIR
- 2 - VALENCAY
- 3 - POULIGNY SAINT PIERRE
- 4 - CROTTIN DE CHAVIGNOL

- 5 - FLEUR DU MAQUIS
- 6 - GAPERON D'Auvergne
- 7 - CAMEMBERT AU CALVADOS
- 8 - CACID



INCLUS :

BEURRE 1/2 SEL
RAISIN
FRUITS SECS
MIEL A LA TRUFFE
PLATEAU DE PRÉSENTATION (OSIER OU BOIS)



BAGUETTE ARTISANALE
DE TRADITION FRANCAISE



1.35 € PIECE

Pantagrue

Plateau 3

convives: 12/16

spécialités : 24

Prix : 230.- €

ORDRE SUGGERE DE DEGUSTATION

- 1 - SOUMATRAIN
- 2 - AMI DU CHAMBERTIN
- 3 - EPOISSE
- 4 - VIEUX LILLE

- 5 - U'PICURINU
- 6 - BOULETTE D'AVESNES
- 7 - PERSILLE DU BEAUJOLAIS
- 8 - FOURME DE MONBRIZON



INCLUS :

BEURRE 1/2 SEL
RAISIN
FRUITS SECS
MIEL A LA TRUFFE
PLATEAU DE PRÉSENTATION (OSIER OU BOIS)



BAGUETTE ARTISANALE
DE TRADITION FRANCAISE



1.35 € PIECE

Pantagrue

Plateau 1



ROBIOLA AUX 3 LAITS

Vache-Chèvre-Brebis
Piemont - Italie



OLIVET CENDRE

Vache
Loiret - France



FOUGERUS

Vache
Ile de France - France



TIMANOIX

affiné à la liqueur de noix
Vache
Périgord - France



ABBAYE DE TAMIÉ

Vache
Savoie - France



SALERS

Vache
Cantal - France

BEAUFORT

Vache
Savoie - France



COMTE

Vache
Franche Comté - France



ORDRE SUGGÈRE DE DÉGUSTATION

Pantagrue

Plateau 2

GOUR NOIR

mariage avec miel à la truffe conseillé

chèvre

Limousin - France



VALENCAY

mariage avec miel à la truffe conseillé

chèvre

Loire - France



POULIGNY SAINT PIERRE

mariage avec miel à la truffe conseillé

chèvre

Berry - France



CROTTIN DE CHAVIGNOL

mariage avec miel à la truffe conseillé

chèvre

Cher - France



FLEUR DU MAQUIS

brebis

Corse - France



GAPERON

vache

Auvergne - France



COEUR DE CAMEMBERT AU CALVA

affiné au Calvados

vache

Normandie - France



CACID

affiné au Cidre

vache

Normandie - France



ORDRE SUGGERE DE DEGUSTATION

Pantagrue

Plateau 3



SOUMATRIN

vache

Bourgogne - France



AMI CHAMBERTIN

affiné au Marc de Bourgogne

vache

Bourgogne - France



EPOISSE

affiné au Marc de Bourgogne

vache

Bourgogne - France



VIEUX LILLE

vache

Nord - France



U'PICURINU

vache

Corse - France



BOULETTE D'AVESNES

vache

Nord - France



PERSILLE DU BEAUJOLAIS

chèvre

Rhône Alpes - France



FOURME DE MONBRIZON

vache

Loire - France



ORDRE SUGGERE DE DEGUSTATION