



Menu de Noël



Soirée du mardi 24 décembre 2024

Les boissons sont en sus.

COUPE DE CHAMPAGNE GRANDE RESERVE PIERRE MIGNON

AMUSES BOUCHE

Céviche de Saint-Jacques mangue et piment d'Espelette
Mango and espelette pepper scallop ceviche

Entrées

Duo de foie gras chaud froid gelé de sureau pain brioché
Duo of hot cold foie gras elderberry gel brioche bread

Ravioles de homard dans son infusion gingembre et crème vanillé
Lobster ravioli in ginger infusion and vanilla cream

Plat

Chapon garni au foie gras, airelles et Châtaignes,
Pommes rôties au Gascogne, purée de butternut
Capon garnished with foie gras, cranberries and chesnuts, roasted potatoes with Gascony butternut puree

**

Assiette de fromages affinés du Berger
Plate of mature cheeses

**

Dessert

La Gourmandise de Noël
Christmas Treat

**

Café et mignardises



145,00€ PRIX NET SERVICE COMPRIS