Menu de Noël

(sur place)

40 €

Le duo des sens :

Médaillons de foie gras au Côte de Gascogne,
chutney aux figues et Briochette

Et

Écrin de saumon fumé maison, crémeux au fromage frais et herbes folles , biscuit sablé au parmesan.

Délice de brochet aux écrevisses, crème safranée.

Ou

Ballottine de volaille aux saveurs des sous-bois, sauce aux morilles.

Ou

Gratiné de ravioles, potimarron rôti
et crème au gorgonzola.

Le duo gourmand :

Délice : Chocolat et praliné noisette

Et

L'exotique : Passion et douceur de coco.



Menu St Sylvestre

(sur place)

70 €

Médaillons de foie gras au Côtes de Gascogne, chutney aux figues et Briochette.

Délice de brochet aux écrevisses, crème safranée

Pause fraîcheur

Ballottine de volaille aux saveurs des sous-bois, sauce aux morilles.

Brillât-savarin affiné à la truffe

Assortiment de gourmandises

Nous vous invitons à venir vers 20h30 afin de profiter pleinement de votre soirée.

Après le dîner, c'est la fête !

Place à la musique et à la danse pour prolonger la soirée !