



MENU SAINT-SYLVESTRE & 1ER JANVIER

APÉRITIF MAISON ET AMUSE-BOUCHE SURPRISE DU CHEF



Foie gras poêlé sur un velouté de
topinambours aux épices de Noel



Vol au vent de volaille et lentins des chênes



Pavé de Turbot grillé, beurre blanc au Champagne,
fricassée de légumes d'hiver



Plateau de fromages de nos régions



Vacherin glace marrons, dés de poires pochées,
chantilly maison

Pétillant de Gaillac méthode ancestrale

67€

RESERVATION AVANT LE

22 DÉCEMBRE

07 87 00 62 39