



MENU SAINT-SYLVESTRE & 1ER JANVIER

APÉRITIF MAISON ET AMUSE-BOUCHE
SURPRISE DU CHEF

..... 

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

..... 

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