

Menu de Noël

APÉRITIF DE NOËL

ENTRÉE
 "Lobster Roll", pain brioché, chair de langouste, aioli, eslaw croquant chou blanc & carottes, cébette & avocat

PLAT
 Suprême de pintade fermière (France) farcie & rôtie au four, sauce aux morilles, lissé de panais, pomme de terre en galette
 OU
 Pavé de sandre rôti, beurre blanc aux huitres, artichauts, Granny Smith, pommes de terre Grenaille

DESSERT
 Le Dessert de Noël
 "Macaron Exotique", crèmeux au citron, compotée de mandarines, crème glacée nougat de Montélimar

Formule 3 plats - 49,50€ - hors boissons

Mercredi 25 Décembre

Menu de la Saint Sylvestre

COUPE DE CHAMPAGNE & CANAPÉS

MUSE-BOUCHE DE LA SAINT SYLVESTRE
 Terrine de foie gras de canard (France) mi-cuite aux figues, gel de Sauternes, pain aux fruits

Noix de Saint Jacques snackées, sabayon au citron & gingembre, caviar d'Aquitaine

Médallions de filet de veau rôti au four, jus corsé à l'ail noir de Biscarrosse, chanterelles à la persillade, pressé de pommes de terre, panais en deux façons

Tomme de brebis à la truffe, chutney aux fruits secs

Dessert de la Saint Sylvestre, réalisé par Corinne et Cyrille Peyrat (Biscarrosse)

CAFÉ & MIGNARDISES

Saint Sylvestre

Menu du Nouvel An

Champagne & mise en bouche

Terrine de foie gras de canard mi-cuite aux figues, gelée de Sauternes

L'épaulé d'agneau d'Ecosse confite aux 4 épices & son jus réduit, gratin Dauphinois & légumes de saison

ou

Filet de truite de Baigorry, bisque de crustacés, coriandre & citronnelle, risotto crémeux aux queues de gambas

Dessert du Nouvel An:
 Croustillant poire-caramel, biscuit amandenoisette, glaçage caramel

49,50€ par personne - hors boisson

Mercredi 1er Janvier

Fêtes de fin d'année

Réservez dès aujourd'hui!



☎ 05 58 09 84 84