

Envie d'un menu d'exception pour vos repas de fin d'année ?

Le Domaine de Baulieu s'invite chez vous !

Nos deux chefs ont élaboré pour vous, un menu à partager en famille ou entre amis pour le Noël et la Saint-Sylvestre ! Nous vous proposons :

ENTREE

Langoustines cuites aller-retour et servies en suave Mousseux, Quenelle comme un godiveau à la truffe Mélanosporum, Julienne de légumes d'hiver

PLAT

Chapon du Gers servi en suprême au foie gras de la ferme du Puntoun, rôti et fini de cuire avec toute l'attention que l'on lui doit, réduction d'un bon bouillon de volaille en léger aigre doux infusé à la verveine et fini de lié à la betterave, Kaki rôti, Fine purée de cerfeuil tubéreux, Quelques châtaignes

DESSERT

Chocolat brut plantation Riachuelo bio de la manufacture Michel Cluizel, Ganache de potimarron, Biscuit au parfum des 13 desserts, Custard en infusion de pain d'épices"

Nous vous proposons aussi pour accompagner votre apéritif, un foie gras entier au torchon ou des tranches de saumon d'Ecosse fumé par nos soins. Et pour prolonger le plaisir de délicieux macarons maison.

Réservez directement sur le site :

https://secure.reservit.com/rsl/booking/indexmodal.php?customerid=1359&lang=fr_FR

Pour les fêtes de Noël réservation possible **jusqu'au 20 décembre**

Pour la Saint Sylvestre réservation possible **jusqu'au 27 décembre**

Nous vous attendons au Drive du Domaine