



## Menu des Fêtes

Menu unique,  
Servi du mercredi 23 décembre  
au samedi 1er janvier

# 55€

Huitres et Porc Noir rafraîchis à la pomme  
en amuse bouche

Des poireaux et de la truffe Noire

Le foie gras comme un pot au feu,  
ou presque...

Truite des Pyrénées marinées,  
mousseline de pomme de terre fumée

Jarret de veau Lou Béthet fondant,  
tarte avec les ris et du chou fleur.  
Jus aux aromates

OU

Filet de Saint Pierre, safran du Gers,  
tombée d'épinards d'Hubert

Autour des agrumes nos deux desserts  
La clémentine, tiédie et en sorbet  
Le Yuzu en boule de Noël

## Les Fêtes à la Grande Salle

### Réveillon de la Saint Sylvestre

Menu unique servi le 31 décembre au soir

# 95€

Huîtres et Porc Noir rafraîchis à la pomme  
en amuse bouche

Des poireaux et de la truffe Noire

Le foie gras comme un pot au feu,  
ou presque...

Queues de Langoustines croustillantes  
en kadaïf, herbes et agrumes

Truite des Pyrénées marinées,  
mousseline de pomme de terre fumée

Le Chapon de Xavier Abadie, filet nappé  
d'un velouté à l'ail noir,  
la cuisse en cromesquis

Le fromage de Dominique

Fraicheur autour des agrumes



**Les fêtes s'emportent aussi !  
Pensez à commander**

Carte complète disponible sur [www.hoteldefrance-auch.com](http://www.hoteldefrance-auch.com)

