

Menu du Nouvel An

MENU PROPOSÉ LE 31 DECEMBRE AU SOIR & 1ER JANVIER À MIDI

Cocktail maison au Champagne & ses amuse bouche

*

L'esturgeon fumé du Gers, crème aigrette et blinis de maïs maison

*

Minestrone de Saint-Jacques de plongée snackées,
bouillon à l'ail noir du Gers

*

Foie gras de canard du Gers mi-cuit au haddock et à la pomme
gelée kalamansi et chips de panais

*

Granité à la Blanche d'Armagnac et verveine, zeste de cédrat

*

Filet de boeuf en cuisson douce,
petit chou farci aux cèpes et sauce foie gras

*

Brillat Savarin truffé, brioche maison

*

Boule de Noël au chocolat,
fruits de la passion et ananas, crème de coco

*

Mignardises

MENU SUR PLACE - 92EUROS TTC PAR PERSONNE
MENU À EMPORTER (HORS COCKTAIL) - 50 € TTC PAR PERSONNE

TVA 10% sur place - 5.5% à emporter - service compris - hors boissons sauf cocktail

reservation 05.62.09.51.95

