



HÔTEL*** – RESTAURANT
19 rue Joseph Cappin - 32150 CAZAUBON
T 05.62.09.51.95 - chateau.bellevue@yahoo.fr

Saint Sylvestre 2017

La Coupe de Champagne et ses amuse-bouche

Mise en bouche – crème de céleri à la truffe,
espuma au jeune Comté

Pavé de bar sauvage au bouillon de verveine,
julienne de légumes et main de bouddha râpée

Foie gras de canard du Gers mi-cuit au vieux rhum,
Chutney exotique au gingembre, gâche toastée

Granité à la Blanche d'Armagnac et citron vert

La poularde du Gers « Tradition » rôtie,
choux farcis châtaignes et foie gras,
potimarron rôti aux pépins de courges grillés et panais

Brie à la truffe maison

Tarte fine et friande au chocolat,
Cédrat confit et suprême de mandarine

www.chateaubellevue.org

menu le 31 décembre au soir – 90 euros – soirée musicale
menu proposé le 1^{er} janvier à midi - 70 euros

TVA 10% - service compris – hors boissons sauf coupe de champagne – prix indiqué TTC par personne