

Menu de la Saint-Sylvestre



Apéritif Pousse Rapière et farandole d'amuses

Notre terrine de foie gras de canard maison, toast viennois, mendiants et chutney aux figues, crème de balsamique,

Mitonnée de Saint-Jacques et gambas, crème curry curcuma et risotto Venere,

Médailon de veau fermier rôti à basse température, jus corsé aux morilles et foie gras, écrasé de pommes vitelottes au chou rouge et méli-mélo de légumes

Cheese cake et son coulis de framboises, crème fouettée au chocolat et macaron.

Coupe de Champagne Brut à Minuit

Vins blanc et rouge compris, Côtes de Gascogne, 1 blle pour 2 pers.)



CONTACT :

0562709580

info@lehaget.com

les tables du gers