

MENU DE RÉVEILLON DU NOUVEL AN



ENTRÉE

Trilogie de foie gras :
Crème brûlée au foie gras
Millefeuille au foie gras et pain d'épices
Foie gras mi-cuit

89€
/pers.

POISSON

Croustillant de la mer, joue de lotte,
Assortiment de fruits de mer et son beurre blanc

TROU GASCON

Sorbet fruité relevé d'un trait de Blanche d'Armagnac,
pour une pause digestive tout en douceur

PLAT PRINCIPAL

Filet mignon de veau en croûte, jus corsé
Poêlée de chanterelles, châtaignes et topinambours

ACCORD FROMAGER

Duo de fromages des Pyrénées
Deux fromages de caractère,
témoins du savoir-faire des producteurs pyrénéens

DESSERTS

Délices tropicaux

TOURIN

Soupe rustique du Sud-Ouest,
préparée à l'ancienne pour réchauffer le cœur