



Menu de dégustation

25

décembre

Amuse Gueules...

Assortiment d'amuse-gueule

Crème de foie gras, petits dés de coing et poudre de maïs

Entrée...

Petit poche d'épinard à l'huitre d'Oléron au cava

Le traditionnel menu de Noël...

Traditionnel bouillon de Noël et sa soupe

Coquelet rôti avec son farcit de Noël

L'avant dessert...

Panacotta légère avec son coulis et aux fruits

Le dessert...

Buche de Noël et sa quenelle de sorbet fait maison

Mignardises de Noël avec le café

70 euros / pax

La réservation se réalisera après le dépôt de 35 euros par personne au compte: ES15 0130 0022 3101 5013 2268 ou bien AD96 0003 1101 1086 8041 0102. Le dépôt doit se faire avant le 15/12/18, en indiquant la date de la réservation, le nom et le numéro de commensaux.

Le prix n'inclus pas les boissons et le service de table.