



## 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.