



Menu de dégustation

31

décembre

Amuse Gueules...

Carpaccio de crevette de Palamos, son tartare à l'avocat

Feuilleté de foie gras aux figues

Noix de coquille de Saint Jacques, croustillant de jambon de Jabugo

Entrée...

Velouté de potirons, petits légumes à la vapeur et truffe Brisée

Le poisson...

Lotte en blanquette aux girolles, palourdes et légumes glacés et purée de pois-chiches

Le plat...

Tournedos de chevreuil au romarin avec son jus et purée d'automne

L'avant dessert...

Sorbet aux légumes et aux agrumes

Le dessert...

Buche de la Saint Silvestre avec son « crumble »

Les 12 raisins de minuit

Mignardises de Noël avec le café

90 euros / pax

La réservation se réalisera après le dépôt de 45 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.