

Menu de Noël 2018

Lundi 24 (soir) et Mardi 25 décembre (midi)

Entrée - plat - fromage - dessert **54 €**

Avec les vins inclus en accord avec votre menu **79 €**

Cappuccino de champignons de nos sous-bois,
crème à la Truffe noire.

Foie gras IGP du Périgord confit au piment d'Espelette,
Chutney à la mangue épicée

Ou

Saumon d'Écosse mariné au poivre Timut,
Condiment au yuzu

Poitrine de canette rôtie aux agrumes,
Mousseline de Panais au beurre noisette

Ou

Carré de veau braisé au sautoir,
Butternut et noisettes torréfiées

Tomme de brebis du Périgord aux noix,
Condiment d'oignon rouge au xérès

Mini bûche de Noël à notre façon,
Crèmeux mandarine et praliné à la noix de pécan