

3 PLATS 65€/PERS

MENU *de fêtes*

UNE COUPE DE VIN D'AUTANT ET
AMUSE-BOUCHE DU CHEF VOUS SERA
OFFERTE.

ENTREE

Terrine de foie gras au vin de
noix et texture de poire.

PLAT

★ Médaillon de lotte en croute de crevettes,
émulsion de potiron et crustacés.



★ Poularde fermière du Tarn en deux facons
sauce suprême et concentré de morilles.

DESSERT

★ Délice glacé marrons, clémentines et main de
bouddha.



4 PLATS 80€/PERS

MENU

de fêtes

UNE COUPE DE VIN D'AUTANT ET
AMUSE-BOUCHE DU CHEF VOUS SERA
OFFERTE.

ENTREE

Terrine de foie gras au vin de
noix et texture de poire.

PLAT

★ Médaillon de lotte en croustade de crevettes,
émulsion de potiron et crustacés.



★ Poularde fermière du Tarn en deux façons
sauce suprême et concentré de morilles.

DESSERT

★ Délice glacé marrons, clémentines et main de
bouddha.

