



# MENU *De Noël*

*En mise en bouche*

*La bisque de homard et son pétillant de Noël*

*Le foie gras mi-cuit et tranxat de magret poivré,  
son confit de pruneaux au Rancio*

*ou*

*Les huitres chaudes, émincé de poireaux  
et cèleri, émulsion d'oursin*

*Les coquilles Saint-Jacques, velours de  
potimarron à la vanille de Madagascar*

*ou*

*Le dos de cerf sauce du chasseur*

*La tome catalane de Corsavy*

*Le mystère au chocolat et marrons*

*ou*

*L'entremet aux fruits rouges*

*La sélection maison de Vin blanc, rouge,  
rosé et Cava*

*Le Café et ses mignardises*

*75 Euros par personne tout compris*

*Chers clients la réservation  
est très conseillée*

*Appelez le 04 68 82 05 71*