

à partir du 18 décembre

CHAQUE JOUR LA FÊTE

Menu

"savoureusement toqué"

29,90 €

ENTRÉE

Salade de chèvre chaud pané,
chantilly au miel du Berger des
Abeilles, jambon de coche et lomo
de la ferme de Cambes

ou

Tatin d'endives au Roquefort et
magret séché, noix de cajou

PLAT

Retour de la marée aux queues de
crevettes et gambas, crème de
chorizo, et risotto

ou

Filet de canette aux marrons et flan
de potimarron, chips de parmesan

DESSERT

Profiteroles artisanales

ou

Salade de clémentines à la cannelle,
cupcake et biscuit de Noël

**UNIQUEMENT sur réservation et à emporter
les 24,25, 31 décembre et 1er janvier**

Menu "tentation"

38,90 €

ENTRÉE

Saumon gravlax maison, crème
citron ciboulette et toast grillé

ou

Nougat de foie gras maison

PLAT

Cœur de viande de bœuf Or Rouge

ou

Filet de Saint-Pierre aux Saint-
Jacques crème de curry
accompagnement du moment

DESSERT

Déclinaison de bûches pâtisseries

ou

Crèmeux à la noisette, dôme vanille
amande, cœur caramel

**UNIQUEMENT sur réservation et à emporter
les 24,25, 31 décembre et 1er janvier**

Menu

"dégustation accord mets/vins"

58,00 €

3€ reversés pour les repas solidaires de
Noël

Mise en bouche et sa coupe de
soupe de champagne

ENTRÉES

accompagnées de vin blanc
du Domaine de Gazania

Foie gras mi-cuit dégustation au
confit de vin de Belaygues
et

Saint-Jacques au Roquefort et
châtaignes

PLAT

accompagné de Vieux Chai du
Château Belaygues

Cœur d'entrecôte Or Rouge à la fleur
de Sel Himalaya
accompagnement du moment

DESSERTS

accompagnés de Gaillac rosé méthode
champenoise ancestrale

Crumble de fruits exotiques
et

Mousse pralinée sur craquant
Café aux gourmandises maison

**du 18 au 30 décembre
au restaurant ou à emporter**