

# Menu du dîner de Noël



P A R E R I C B I V E N T

5 5 € P A R P E R S O N N E H O R S B O I S S O N S

## LE COCKTAIL BLANQUETTE DE LIMOUX À LA MANDARINE

velouté de lentilles et ses cubes de foie gras au sésame et ses croutons et noisettes torréfiées

Blanquette de Limoux cocktail with mandarin Lentil velouté and sesame foie gras cubes  
croutons and roasted hazelnuts

## LE FEUILLETÉ DE SAINT JACQUES ET FRUITS DE MER

Sa fondue de poireaux et Butternut, Sauce mousseuse au citron

The puff pastry of Saint Jacques and seafood, its leek and butternut fondue, Lemon frothy sauce

## LE FILET DE BOEUF RÔTI

et son jus à l'hypocras, champignon farci à la châtaigne, galet grillé de pommes de terre à la  
truffe

The roast beef tenderloin and its hypocras jus, mushroom stuffed with chestnut, grilled potato  
galet with truffle

Le Laguiole et sa confiture de figues , salade de mâches aux noix

Laguiole and its fig jam, Maches salad with nuts

## LA BÛCHE PÂTISSIÈRE DE RÉGIS

et son sorbet Le café et sa gourmandise

Régis' pastry log and sorbet Coffee and its delicacy