



2021

MENU 39€ ttc décembre 2021

La coupe de blanquette et ses mises en bouches

L'entrée

Le petit pâté de poissons de méditerranée et ses crustacés
Sur leur bisque

Le plat

La ballotine de volaille fourrée aux champignons, galette de pommes de terre au bethmale
Jus réduit au muscat de Saint Jean de Minervois

Le dessert

La tartelette aux myrtille, sorbet verveine et son coulis

Vin cacheté AOP rouge blanc et café inclus



2021

MENU 50€ ttc décembre 2021

La coupe de blanquette et son velouté de potimarron au foie gras

L'entrée

Le gratin de saint jacques et crevettes en sabayon de safran

Le plat

Le filet de bœuf, sauce morilles, pomme de terre écrasée aux champignons
Et sa betterave panée au sesame

Le fromage

L'assiette de fromages, son chutney et sa salade aux noix

Le dessert

L'entremet chocolat framboise de notre pâtissier, sorbet citron

Vin cacheté AOP rouge blanc et café inclus