



Menu de Noël

AMUSE BOUCHE

NEM DE TRUITE "LAU BALAGNAS", PETITE SAUCE

ENTRÉE

VELOUTÉ DE POTIMARRONS AU FOIE GRAS FRAIS POÊLÉ,
BRISURES DE MARRONS

PLAT

CARRÉ D'AGNEAU ROSÉ, JUS ROMARIN
LÉGUMES DE SAISON EN DIFFÉRENTES TEXTURES

FROMAGE

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA VALLÉE,
CONFITURE DE CEBARS MAISON

DESSERT

RUSSE PRALINÉ MAISON

46€/PERS
(23€ MENU ENFANT)

DÎNER DU MARDI 24 DÉCEMBRE 2024 SEULEMENT

