



# MENU NOËL

Une coupe de champagne par personne offerte à l'apéritif

Les trois petites bouchées de Noël

Huîtres croustillantes de Tamaris , caviar d'Aquitaine et condiment , cœur fondant de palmier sur salade piquante

ou

Foie gras de canard mi-cuit  
Brunoise de pommes au caramel de miel

Noix de Saint Jacques rôties au beurre demi-sel ,  
mouseline de carottes

Carré d'agneau aux aubergines , sauce à manger ,  
jus d'agneau

ou

Lotte à la crème et au fenouil

Palette de fromages gourmands

L'avant dessert

Omelette norvégienne

Café et ses mignardises



€105