

# MENU DE FÊTES

## Apéritif

Kir pétillant mûre

## Entrée

Terrine de foie gras maison, mini poire pochée au vin rouge,  
Gelée de Gascogne, pain à la figue et pickles de griottes

*Ou*

Tourte aux fruits de mer  
(Béchamel, crevettes, calamars et moules)

## Plats

Pavé de saumon, sauce au porto,  
Pomme de terre farcie de son écrasé aux truffes et légumes rôtis

*Ou*

Cuisse de pintade confite, sauce vin jaune aux morilles,  
Pomme de terre farcie de son écrasé aux truffes et légumes rôtis

## Desserts

Buche de Noël aux deux chocolats et cœur framboise

*Ou*

Pavlova aux fruits exotiques (mangue et ananas) et sa mousse passion

50€ par personne hors boissons  
**sur réservation**