

Soirée détente  
22,50 €

Roulé de Sole au Jurançon  
Papillon de Gambas Grillé



Suprême de Pintade rôti  
A la Crème des Bois



Timbale de Légumes d'Hiver



Fondant Chocolat Noir  
Crème Vanillée

Délice des Fêtes  
27,50 €

Terrine de Foie Gras  
Verrine de velouté de Châtaignes



Médaille de Lotte  
Au coulis d'Homardine

OU

Cassolette de St-Jacques  
Aux Petits Légumes



Aiguillette de Magret de Canard  
Aux Cèpes

OU

Mijoté d'Epaule de  
Noir de Bigorre



Timbale de Légumes d'Hiver



Croustillant de Duo de Fruits  
Aux Saveurs Exotiques

Nuit des Saveurs  
35,00 €

Escalope de Foie Frais Poêlée  
Tatin de Pommes Caramélisées



Filet de St Pierre  
Sur une Fondue de Légumes

OU

Noix de Ris de Veau Braisée  
Sauce Madère



Pavé de Noir de Bigorre  
Au sel de Guérande

OU

Fondant de Veau  
Sauce aux Morilles



Timbale de Légumes d'Hiver



Symphonie de Chocolats  
Emincé d'Oranges Confites  
Au Grand Marnier

Nous vous proposons sur commande : chapon, dinde rôtie ou farcie, demi-langouste en Bellevue.