LE MARAÎCHER VOUS PROPOSE SON...

MENU DE FÊTES

LE 31 DECEMBRE AU SOIR

Ceviche d'esturgeon & œufs de truite, sauce combava

***

Foie gras mi-cuit maison aux baies roses, oignons du jardin en trois façons

***

Ballotine de volaille, crème de persil, purée de céleri rave, légumes confits

OU

Pavé de truite du Moulin de Sabeau, écrasé de patates douces, légumes croquants et jus aux agrumes

***

Rocamadour pané aux champignons

***

Trilogie: petit paris-brest noix chocolat, bouchée glacée poire amande romarin, fruits frais

Prix par personne hors boisson : 65€

Réservations: 07 69 99 55 80, www.lemaraicher.fr