

Saint Sylvestre

MENU



Accueil :

- Cocktail de bienvenue
- Assiette de jambon

Mise en bouche :

- Velouté de cresson au bouillon de poule faisanne, perles noires de hareng fumé

Entrée :

- Foie gras d'oie cuit au naturel, trompettes de la mort, Ravioles de betterave au fromage frais et mûres, Salade des jardins de Lagarde, vinaigrette aux échalotes.

Poisson :

- Tronçon de Lotte cuit à la plancha, chipirons aux petits légumes confits, crème de riz à la truffe noire du Périgord, tuiles à l'encre de seiche.

Trou Basque :

- Sorbet, Fromage blanc du Limousin "fumé", Zestes de citron confit, "Vodka Belvédère"

Viande :

- Cœur de côte de bœuf "Or Rouge", pommes de terre Agria "Pont Neuf" et choux de Bruxelles juste raidis au beurre, sauce madère aux dès de moelle.

Fromage :

- Gorgonzola entier servi à la cuillère, macéré au vin de noix de la Maison Denoix, Salade de roquette

Dessert :

- "Le Limousin" préparation de la Pâtisserie Roig à Donzenac "Notre coup de cœur"

animation musicale et dansante
135€/personne

