



# Menu de Noël

*amuse bouche*

Bisque de homard Breton

*première entrée*

Duo de foie gras, pain brioché et figue

ou

Carpaccio de st Jacques aux agrumes

ou

Velouté de potiron aux châtaignes et truffe noire



*deuxième entrée*

Huitres servies tièdes, Marennes d'Oléron, sabayon au champagne

ou

Escargots de Dordogne dans un beurre persillé

ou

Risotto de petit épeautre aux champignons

*plat principal*

Tournedos de bœuf du Limousin, sauce Périgueux et purée à la truffes noires

ou



Dos de bar farci, légumes racines, sauce blanquette

ou

Tourte de légumes d'hiver et jus végétal

*dessert*

Bûche glacée aux noix du Périgord et caramel

ou

Roulé au chocolat de chez Bovetti

ou

Assiette de fromage de notre région



**68€**

par personne