

AMUSE BOUCHE

Bisque de homard Breton

entrée

Ballotine de canard au foie gras, salade d'endive aux noix du Périgord ou

Carpaccio de St Jacques aux agrumes ou Velouté de chou-fleur à la truffe noire

PLAT

Chapon farci aux châtaignes et champignons, jus réduit

Tajine de dos d'esturgeon aux épices, fruits secs, lait ribot citronné ou

Ravioli aux champignons, bouillon de légumes racines, truffe noire

Desserts

Buche glacée fruits rouges, litchi, passion
ou
Roulé au chocolat de chez Bovetti
ou
Assiette de fromage de notre région





MIGNARDISC

Madeleine du moulin