

MENU DES FÊTES

by Le Périgord

55 €

AMUSE BOUCHE

Bouillon de crustacés thaï
Saint-Jacques et gambas pochées

HOMARD

Raviole de homard, petits légumes et
bisque safranée

TRUFFEAU

Veau, ris de veau, foie poêlé, jus au porto truffé

FROMAGES

Sélection du Bois d'Amalthée (sup 6€)

CHATAIGNE

Mouse, ganache montée, chocolat intense,
tuile nougatine, biscuit amande

MIGNARDISES

