

Réveillon 31 décembre 2023 à partir de 20h00

La Truffe en fête

Menu 89,00€



La nuit de la Saint Sylvestre en toute amitié ...

Vérine cocktail et la flûte de champagne Chantal Lallement

*Coquetier Paysan velouté "doubeyre" BIO Les Baies d'Elie, truffe
noire Guillaume Duprat*

ooo/ooo

*Mille feuilles au foie gras de canard , La
Ferme de Ramon, truffe noire Claude Conduché*

ooo/ooo

*Cromesquis de Noix de Saint Jacques Atlantique, rôties, beurre de ba-
ratte, Fromagerie Baechler, aromates BIO Les Baies d'Elie, truffe noire
Guillaume Duprat*

ooo/ooo

*1/2 Homard canadien "Grand soir" au champagne Chantal Lallement,
truffe noire Claude Conduché*

ooo/ooo

Granité, infusion d'épices ou herbes aromatiques BIO à découvrir

ooo/ooo

Le Brie de Meaux AOP affiné 28 jours, truffes Guillaume Duprat

ooo/ooo

Crème brûlée par Vincent à la truffe Claude Conduché

"Les douze coups de minuit"

CAFÉ 100% Arabica Olivier Maltéo, pavé chocolat au lait, caramel beurre salé.

Le pruneau d'Agen à l'Armagnac du Château de Langalerie à Lanne

&

*Nos partenaires à l'honneur : Champagne Chantal Lallement "Cuvée Prestige Romane",
Blanc de Blanc, Vallée de la Marne. Nos Truficulteurs De l'Albret Guillaume St Pierre
de Buzet et Claude à Anthe près de Tournon d'Agenais.*

Déjeuner 1er janvier 2024 à partir de 12h00

La Truffe en fête

Menu 89,00€



Le 1er de l'an en toute simplicité...

*Cake par Vincent, truffe noire Claude Conduché,
flûte de champagne Chantal Lallement*

*Velouté de butternut BIO Les Baies d'Elie, truffe noire de l'Albret
Guillaume Duprat*

000/000

*Blanc-manger d'oeuf brouillé "Surprise" Ferme du Bon'oeuf BIO,
truffe noire Claude Conduché*

000/000

1/2 Langouste de Madagascar "sauce chien", truffe Guillaume Duprat

000/000

*Pavé de filet de boeuf, Bonde d'Aquitaine/ Limousine aux truffes,
Claude Conduché, sauce vin rouge La Cuvée de Vincent BIO*

000/000

Granité, infusion d'épices ou herbes aromatiques BIO à découvrir

000/000

Le Brie de Meaux AOP affiné 28 jours, truffes Guillaume Duprat

000/000

La coupe de crème à la truffe de l'Albret Guillaume Duprat

000/000

"Trinque" à la nouvelle année

000/000

CAFÉ 100% Arabica Olivier Maltéo, pavé chocolat au lait, caramel beurre salé.

Le pruneau d'Agen à l'Armagnac du Château de Langalerie à Lanne

&

*Nos partenaires à l'honneur : Champagne Chantal Lallement "Cuvée Prestige Romane",
Blanc de Blanc, Vallée de la Marne. Nos Truficulteurs De l'Albret Guillaume Duprat St
Pierre de Buzet et Claude Conduché à Anthé près de Tournon d'Agenais.*