

Menu

Cocktail de la Saint Sylvestre

Foie gras de canard doucement confit
Mini moelleux et tranche de cake salé

Dos de cabillaud rôti aux épices
Crème de chorizo

Trou bigourdan
Glace rhum raisins - rhum ambré

Roti de porcelet farci
Jus réduit parfumé de 6 heures
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Mesclun

Fromage du Soulor

Palet caramel salé, cacao et Jus de framboise

Vin Blanc - Vin Rouge - Champagne

Café - Digestif

Soupe au fromage à 5h30 du matin

