

LES JARDINS DE LA VIEILLE FONTAINE
MENU NOEL 2021

SAMEDI 25 DECEMBRE A DEJEUNER

AMUSE-BOUCHE

Verrine de Gambas, ricotta et ciboulette

PRÉMISSÉ

Foie Gras d'Oie cuit en terrine, chutney de pomme
golden, raisins, grenades et toasts briochés

et son verre de Jurançon

TERRE & MER

Civet de marcassin parfumé d'aromates et vin rouge,
mousseline de céleris

Ou

Filet de Bar rôti au beurre, fondue de poireaux,
coques et curcuma

-

Brie aux truffes

DOUCEUR

Omelette Norvégienne à la vanille de Madagascar,
flambée au Grand Marnier

MENU ENFANT 40€

Saumon fumé d'Ecosse,
suprême de volaille,
donuts au chocolat
Boissons comprises

MENU 80€
HORS
BOISSONS