

## Menu de Noël

Déjeuner du 25 et 26 décembre 2024

Grignotes de bienvenue

\*\*\*

Le foie gras du Gers mi-cuit confit de figues au porto pain au levain toasté

\*\*\*

Le filet de sandre confit à l'huile d'olive

raviole de Saint-Jacques tartare d'huîtres relevé d'une pointe de Xérès fine purée de courge et noisette, beurre blanc aux épices Thaï

\*\*\*

La pièce de veau de lait de Haute-Loire rôtie et servie rosée une tourte canaille au foie gras et champignons sauvages quelques légumes du moment étuvés un jus corsé

\*\*\*

Autour du petit jersey de la Ferme du Haut-Village confit de tomate verte, fines feuilles croustillantes de pain

\*\*\*

**Une bûche praliné-chocolat** une crème glacée châtaigne suc églantine

85 €

Driv nato

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement des marchés et des saisons.