

# L'AUBERGE EN FÊTE

## MENU DU REVEILLON DE NOËL



Le chou chaud croustillant à la truffe noire

L'huitre de Camargue fleurie

L'anguille crémeuse au beurre de caviar français

L'Oursin

En coque, Sabayon coraillé - Citron, Fleurs d'estragon

Le perdreau

Petit pâté chaud aux foie gras et truffes noires, Endives en salade, Jus tradition

Le Homard Bleu de Bretagne

Sur la braise, Gnocchi Cardinale, Sucs savoureux d'une bisque flambé au Cointreau

La poularde chaponnée

Le suprême nappé d'une sauce onctueuse Albuferra, Chartreuse d'Hiver

Le fromage de Josiane Deal, MOF

Cuisiné par nos soins, Pulpe de fruit d'hiver

Les grands Desserts Signatures

Le pamplemousse rosé, Champagne glacé et Citron soufflé  
La meringue crouillante, Chocolat chaud et Marron confit  
Le Baba léger aux fruits confits, Mandarine et Fleur de pomme

Les Mignardises et les Gourmandises

Au tarif de 130€ par personne, hors boisson