



MENU DE FETE *

Servi du 22/12/18 au 05/01/2019
Réservation conseillée

« Bouchées plaisir gustatif au saumon et tapenade »

ENTREES :

35 €

6 huîtres de l'Étang de Thau

Foie gras au Marc de Muscat de Frontignan et sa confiture de figue

Velouté de Butternut et ses Saint Jacques

Escargots en persillade



PLATS :



Sole entière Meunière

Risotto de rougets aux fruits de mer

Côte de Taureau fleur de sel, herbes de garrigues

Grenouilles au beurre aillé, persillé et au gingembre



DESSERTS « maison »

Pavlova aux pommes confites et sa glace vanille

Tarte aux myrtilles

Bûche au chocolat

**Selon disponibilité des stocks*

