

*Menu spécial pour le 24 décembre au soir  
et pour le 25 décembre au midi*

*98 € par personne*

*(Livraison et contenants compris)*

*Amuse-bouches*

*5 pièces/personne*

---

*Nectar de butternut, crème brûlée au foie gras, topinambour craquant,  
chantilly à la poitrine fumée façon carbonara et Rucola cress*

---

*Les St Jacques en déclinaison :*

- Brochette, croûte de noix et persil, endive caramélisée et clémentine*
    - Tartare, truffe d'automne, poireaux, zestes de citron*
  - Rôtie, salsifis grillés, champignons et blanquette de Limoux*
- 

*Le turbot doré au poêlon, duxelle des sous bois et blette,  
cebette caramélisée et pulpe de ratte, émulsion au corail d'oursin*

---

*Le pigeon du Lauragais en deux cuissons :*

*le coffre rôti, les cuisses confites, une fricassée de racines d'hiver  
et zita gratinée au parmesan, jus de nos grands mères à la truffe d'automne  
(Possibilité d'avoir du chapon fermier à la place du pigeon, me consulter.)*

---

*Panna cotta au chocolat blond Dulcey,  
fine gelée au café Lavazza, salpicon de fruits exotiques,  
brisures de sablé breton à la noix de Coco*

---

*Mini bûche au chocolat gianduja et orange confite,  
pulpe de griotte et nectar, biscuit pain de Gênes amande,  
crèmeux au cointreau et craquant « praliné, noisette »*

---

*Mignardises et confiseries*

*En livraison uniquement*

*Accord mets et vins possible*

*Dressage et réchauffe par vos soins*

*Fiche technique fournie avec températures, temps de réchauffe, conseils de dressage.*

*Réservations et renseignements au 06.10.96.36.66*