

Le clos chez soi pour les fêtes

Marbré de canard au foie gras parfum d'anguille fumée,
chutney de salicorne aux agrumes



Nage de Queue de homard nourrie au beurre de truffe, consommé de
thé aux champignons des bois



Mignon de veau « rissini », béchamel de morilles au vin jaune, ananas et
fruits du jacquier, poireaux fondants



Gourmandise d'abricot à la trappe d'Echourgnac et noix du Périgord



Délice de poire vanillée, douceur de marrons glacés,

Biscuit imbibé de Gauloise de Périgueux

Menu à emporter le 24 décembre avant 15 heures pour le réveillon de Noël ou le midi de Noël à 75 euros par personne

Menu à emporter le 31 décembre avant 15 heures pour le réveillon de la Saint-Sylvestre ou le midi du 1er janvier à 75 euros par personne