

MENU

Apéritif

3 pièces cocktails

—

Entrée

Foie gras entier poivré du Sud Ouest
Figues fraîches, mélange d'endives et cerneaux de noix,
vinaigrette à l'huile de noix, hallot maison sésame

—

Plat

Chapon farci à l'Armagnac
Purée de patate douce, asperges vertes grillées,
salade d'herbes

—

Dessert

Comme une bûche de Noël

—

Boissons incluses

*un cocktail du capitaine à l'apéritif
1/2 eau minérale pour 2
1 bouteille de vin pour 2
1 coupe de champagne au dessert (uniquement le soir)*

MENU

Apéritif

3 cocktail pieces

—

Starter

Southwestern whole peppered foie gras
Fresh figs, mixed endive and walnut kernels, walnut
oil vinaigrette, homemade sesame hallot

—

Main course

Stuffed capon with Armagnac
Sweet potato purée, grilled green asparagus, herb salad

—

Dessert

Like a Yule log

—

Beverages included

*Captain's cocktail for aperitif
1/2 mineral water for 2
1 bottle of wine for 2
1 glass of champagne for dessert (evening only)*