



Menu de Noël

Apéritif

Amuse-bouches & Coupe de Castel Mouche

Entrée

Velouté de potimarron, crémeux de foie gras
au piment d'Espelette, cacahuètes grillées

Plat

Suprême de chapon rôti, dariole de pomme de terre
au cheddar et ses légumes d'hiver

Fromages AOP

Dessert

Bûche de Noël chocolatée
et son cœur crème brûlée vanille tonka
'Création de notre Chef Pâtissier'

Café ou thé

Boissons

Mouton Cadet
Bordeaux Agneau
(1 bouteille pour 2 personnes)

1 bouteille d'Evian/Badoit (1l) pour 2 personnes
Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne



Christmas Menu

Aperitif

Hors d'oeuvres & Glass of Castel Mouche

Starter

Pumpkin soup, creamy foie gras
with Espelette pepper, grilled peanut

Main Course

Roasted capon supreme, potato dariole
with cheddar and winter vegetables

PDO Cheeses

Dessert

Chocolate Christmas log and its vanilla tonka
crème brûlée heart
'Creation of our Pastry Chef'

Coffee or tea

Drinks

Mouton Cadet
Bordeaux Agneau
(1 bottle for 2 people)

1 bottle of Evian/Badoit (1l) for 2 people
Or 1 soft drink (25/33 cl) per person