



## RÉVEILLON DE NOËL LUNDI 24 DÉCEMBRE 2012

Le Chef Thierry Plaideau vous propose :

Frivolités et Champagne à l'apéritif

★★★★

Amuse-bouche pour patienter

★★★★

Terrine de gibier confit à la brisure de truffe,  
chutney de marron sur pain aux fruits secs toasté

★★★★

Crème mousseuse aux noix de Saint-Jacques rôties,  
caviar d'Aquitaine sur blinis tiède

★★★★

Suprême de chapon rôti aux aïnelles,  
cèpes farcis aux pommes bouchons des sables,  
pain de courge musqué

★★★★

Pastilla de Pélardon tiède,  
roquette à l'huile de sapin

★★★★

La traditionnelle bûche de Noël

**70€ TTC**

Prix net - service 15% - TVA 7% incluse