

# Menu de Noël 2019

(Servi le 24 Décembre au Soir et le 25 Décembre au Midi)

## 65 Euros

### Apéritif

Kir Méthode Gaillacoise à la Liqueur de Pain d'Épices  
Cromesquis de Canard, Maïs et Poulpe de Galice



### Amuse-bouche

Truite de Pyrénées en Gravlax de Baie Verveine, Mi -Fumé,  
Tuile Tapioca, Œuf de Poisson Volant, Comme un "Pintxo"



"Pâté- Croûte" de Perdreaux

Foie Gras, Cèpes et Châtaignes Parfumé à l'Armagnac  
Girolles Marinées et Chutney de Patxaran



Vapeur de Maigre de nos Côtes et Huitre de l'Impératrice,  
Fine Purée de Panais et Algue Codium,  
Coulis de Langues d'Oursins



Bœuf "Wagyu" et Foie Gras des Landes  
Butternut et Éclats de Choux  
Jus Truffé



Luge de Noël  
"Choco-Marron -Pralinée "