

# *Menu de Fêtes Noël et Nouvel An*



## *Menu*

*Le Foie Gras de Canard mi cuit, Nougatine au poivre de Timut,  
Variation autour de la Poire*

*Ou*

*Saint Jacques et Butternut marinés aux agrumes d'hiver, Saumon Fumé et Harenga,  
Crèmeux de chèvre du Langon et salade de légumes croquant  
(Peut-être servi sans chèvre)*

*★★★★*

*Bar cuisson lente et sa peau en chips, Saint-Jacques Rôties, travail autour du Panais,  
Chorizo Ibérique et Onctueuse de Noilly Prat*

*★★★★*

*Suprême de Chapon basse température et son confit d'oignons rouge aux quatre-épices,  
Pommes Darphin moelleuse, Légumes du moment et Crème de Morilles*

*Ou*

*Biche dans le filet juste Rosée, confit d'oignons rouge aux quatre-épices,  
Pommes Darphin moelleuse, Légumes du moment et Réduction de Verjus*

*★★★★*

*Bûche Choco Valrhona en Velours rouge, mousse clémentine, Cœur Passion  
Noisettes et Amandes Caramélisées*

## Tarifs :

Menu comprenant deux entrées, poisson, viande et dessert au prix de 66 euros

Menu comprenant entrée, poisson, viande et dessert au prix de 55 euros

Menu comprenant entrée, poisson ou viande et dessert au prix de 44 euros

Le plat principal seul (poisson ou viande) vous est proposé au prix de 28 euros

L'entrée seule vous est proposée au prix de 16 euros

Comme nous avons l'habitude de le faire à l'Auberge lors des Fêtes,  
Nous vous remercions de choisir un **Menu Unique** pour l'ensemble  
De votre Famille ou commande.



*Pour vos repas de fête nous vous proposons aussi :*

*Le saumon fumé à l'Auberge (accompagné d'une crème de ciboulette citronnée)  
Vendu par 500 grammes au prix de 49 euros*

*Les Huîtres creuses de Beauvoir sur Mer Nature accompagnées d'un vinaigre à  
l'Echalote : la douzaine au prix de 12 euros*

*Les Huîtres creuses de Beauvoir sur Mer Marinées Balsamique-Huile d'Olive  
Et Caviar d'Aquitaine : la douzaine au prix de 28 euros*

*Homard Bleu Rôti au Beurre de Corail (vendu à la pièce d'environ 450 à 650 gr)  
118.00 € le kg (soit 69 euros le homard de 600 gr)*

*Mi-cuit de Foie gras de canard : 25 € les 200 gr ou 60 € les 500 gr*

*Pain céréales (400 à 600 gr) : 5.20 le kilo - Pain blanc (400 à 600 gr) : 4.95 le kilo*

*Pain d'Epices maison (environ 400 à 600 gr la pièce) : 18.60 euros le kilo*



**COMMANDES DE NOEL POUR LE 15 DECEMBRE AU PLUS TARD**

**COMMANDES DU NOUVEL AN POUR LE 22 DECEMBRE AU PLUS TARD**

**VOS PLATS OU MENUS SERONT A RETIRES A L'AUBERGE AVANT 17H00 LES 24 ET 31 DECEMBRE**