



# Menu des fêtes

Menu unique à 110€



## Cocktail de bienvenue de Lori

APERITIF

### Gougère à la truffe noire

AMUSE-BOUCHE

### Cromesquis de pieds de porc Noir de Bigorre

Tombée de chou rouge, radis noir, gel au persil-chartreuse



PREMIERE ENTREE

### Brioche noire aux légumes oubliés

Purée de betterave acidulées, jus de légumes rôtis

SECONDE ENTREE

### Barbajuan de gambas à la main de Bouddha

Crème de carotte des sables au kumquat, brousse de brebis au citron caviar

POISSON

### Filet de sole à la sauce champagne

Crème de chou-fleur Dubarry, duo d'endives, gel kaki

VIANDE

### Filet de chapon Noirs d'Astarac Bigorre

Cuisse confite à la croûte de champignons  
Potimarron et cerfeuil tubéreux  
Sauce vin jaune

PRES-DESSERT

### Baba flambé aux agrumes

Sorbet citron

DESSERT

### Autour du chocolat

Déclinaison de textures de chocolat noir et blanc  
Coulis aux fruits rouges  
Glace à la vanille de Mayotte



Mignardise

