

MENU NOEL 2024 [50€]

24 décembre soir et 25 décembre midi

ENTREE

Trio Gourmand

*Salsa de chair crabe, panacotta
Saint-Jacques snackées, Beurre de gingembre,
citron main de bouddha
Pâté en croute de canard ,foie gras*

PLAT

Chapon en deux mouvements

*Cuisse confite
Poitrine rôtie
Pleurotes, Marrons, Pommes fondantes, jus truffé.*

FROMAGE

Chèvre frais pickle de poire

Crackers aux graines

DESSERT

Le Chocolat Noisette Clos des Cours

*Ganache chocolat 72%
Sablé noisette
Moelleux noisette
Praliné noisette*



Restaurant Clos des Cours

Réservations **TEL 05 46 74 62 62**

25 décembre 2024