

Chers clients

C'est avec un immense plaisir que je vous présente le programme des fêtes de fin d'année.

Imaginez-vous en train de déguster un succulent repas dans l'un de nos restaurants tout en savourant un grand cru et en vous relaxant au rythme des musiciens.

En espérant avoir le plaisir de vous accueillir en cette période de joie dans notre restaurant.

Je vous souhaite ainsi qu'à vos proches une excellente fin d'année en notre compagnie.

Le Directeur

**Menu de Noël
Vendredi 24 Décembre**

50 € par personne (Vins non compris)

Cocktail Bulle de Blanquette de Limoux,
Toast de foie gras de canard,
Velouté de lingot du Lauragais à la
truffe

Millefeuille de saumon fumé et chèvre
frais,
Coulis de champignons des bois,
Tartinettes grillées

Emincé de canard, jus des vergers,
Crumble de pommes de terre
mozzarella

Le Pyrénées mi vache, mi brebis,
Salade de chicon et mâches aux noix

Bavarois Passion, sorbet chocolat,
Coulis de mangue

Café et mignardises
Menu de la St Sylvestre 2010

**Menu de la St Sylvestre
Vendredi 31 Décembre**

88 € par personne (Vins non compris)

Coupe de champagne, mini blinis à la
rilette fraîche de saumon fumé
et velouté de lentilles au lard fumé

Terrine de foie gras de canard,
Chutney d'Amarenes aux saveurs des
vignes
Tartinettes de campagne grillées

Pavé de cabillaud en croûte d'herbes
fines
Duxelles champignons poireaux, coulis
d'écrevisses

Trou languedocien, Sorbet verveine et
crème de menthe

Tournedos de veau rosé du haut
Languedoc, sauce truffée au Rancio
sur son lit de légumes de la Montagne
Noire caramélisés

Le Salers, confiture d'abricot et
noisettes grillées