

Menu de Noël **Mardi 25 Décembre 2018**

**Soupe de Champagne autour de la pomme
et ses Tentations**

**Foie Gras Maison de canard
et son pain d'épices**

Accompagné de son Verre du Coteaux du Layon

Filet de Rouget Barbet, sablé aux sésames

Accompagné de son Verre de Colombelle

Traditionnel trou Normand givré au champagne

**Tournedos de Bœuf snacké,
jus de veau aux champignons des bois**

Accompagné de Bordeaux Cour Montessant

Craquant figues rôties et chèvre chaud au miel

Le délice de Noël autour du chocolat et ses lutins

Accompagné de sa coupe de champagne

Café et sa Douceur

Prix par Personne: 66,00 €



La Herse
RESTAURANT & PÂTISSERIES

Jour de L'An **Mardi 1er Janvier 2019**

**"Soupe de Champagne"
et ses Escapades Gourmandes**

**Foie Gras Maison de canard
et son pain d'épices**

Servi avec son Verre du Coteaux du Layon

**Tournedos de Bœuf snacké,
jus de veau aux champignons des bois**
Accompagné de St-Emilion Château La Fleur Pichon

Craquant figues rôties et chèvre chaud au miel

**La Surprise du Chef pâtisseries,
Servi avec sa Coupe de Champagne**

Café et sa Douceur

Prix par Personne: 56,00 €



La Herse
RESTAURANT & PÂTISSERIES