

Menu de Noël **Mercredi 25 Décembre 2019**

Soupe de Champagne et ses Tentations

§§§

Foie Gras de canard mi-cuit 'Maison'

et sa briochette feuilleté au miel

Accompagné de son Verre de Colombelle

§§§

Millefeuille de sandre , fondue de poireaux

Crèmeux au Noilly

Accompagné de son Verre de Colombelle

§§§

Saveur Glacée

§§§

Le suprême de chapon farci , cuisson lente

À l'huile de truffe

Accompagné de Bordeaux Cour Montessant

§§§

Trilogie de fromages affinés

Verdurette à l'huile de noisette

§§§

Le délice de Noël au chocolat-orange

Accompagné de sa coupe de champagne

§§§

Café et sa Douceur

Prix par Personne: 66,00 €



La Herse
RESTAURANT - TRAITEUR

Jour de L'An **Mercredi 1er Janvier 2020**

"Soupe de Champagne"
et ses Escapades Gourmandes

§§§

Foie Gras de canard mi-cuit 'Maison'

et sa briochette feuilleté au miel

Servi avec son Verre de Colombelle

§§§

Filet de chapon farci , cuisson lente

Crèmeux à l'huile de truffe

Accompagné de St-Emilion Château La Fleur Pichon

§§§

Trilogie de fromages affinés

Verdurette à l'huile de noisette

§§§

La Surprise du Chef

Servi avec sa Coupe de Champagne

§§§

Café et sa Douceur

Prix par Personne: 58,00 €



La Herse
RESTAURANT - TRAITEUR