

# Menu du 1er Janvier

NOUS VOUS DONNONS RENDEZ-VOUS À PARTIR DE 12H15

## Les Amuses-bouches

Soupe de champagne à la framboise

& ses 3 gourmandises

Autour du foie gras, saumon fumé & L'escargot

*Happy  
New Year  
2024*

## Entrée

Duo de Saint jacques & gambas, crémeux Homardine,  
& julienne de légumes

## Saveur glacée

Sorbet Fruit de la passion & Rhum Ambrée

## Plat

Suprême de pintade en croûte de Noisettes, jus réduit  
au vin jaunes, écrasé de potimarron

## Fromage

Croustillant de Chaource aux sésames et Miel

## Dessert

Douceur aux fruits exotiques & sont croustillant au  
chocolat blanc

## Boissons Chaudes

Café ou thé & son macaron

### En boissons:

Eau plate & eau pétillantes,

Côtes de Gascogne "Cybelle", Bordeaux "Cour Montessant", coupe de Champagne au dessert

Menu à  
66,00€/ adultes

La Herse  
Réservations au  
02.37.47.21.01

Menu à  
33,00€/enfant  
de 3 à 12 ans

# Menu du 1er Janvier

NOUS VOUS DONNONS RENDEZ-VOUS À PARTIR DE 12H15

## Les Amuses-bouches

Soupe de champagne à la framboise

& ses 3 gourmandises

Autour du foie gras, saumon fumé & L'escargot

*Happy  
New Year  
2024*

## Entrée

Duo de Saint jacques & gambas, crémeux Homardine,  
& julienne de légumes

## Saveur glacée

Sorbet Fruit de la passion & Rhum Ambrée

## Plat

Suprême de pintade en croûte de Noisettes, jus réduit  
au vin jaunes, écrasé de potimarron

## Fromage

Croustillant de Chaource aux sésames et Miel

## Dessert

Douceur aux fruits exotiques & sont croustillant au  
chocolat blanc

## Boissons Chaudes

Café ou thé & son macaron

### En boissons:

Eau plate & eau pétillantes,

Côtes de Gascogne "Cybelle", Bordeaux "Cour Montessant", coupe de Champagne au dessert

Menu à  
66,00€/ adultes

La Herse  
Réservations au  
02.37.47.21.01

Menu à  
33,00€/enfant  
de 3 à 12 ans