

Menu de Noël

NOUS VOUS DONNONS RENDEZ-
VOUS À PARTIR DE 12H15

Les Amuses-bouches

Soupe de champagne à la passion
& ses 3 gourmandises

Autour du foie gras, saumon fumé & L'escargot

Entrée

Panier de noix de Saint-Jacques marinées
et fondue de poireaux, crème safranée.

Saveur glacée

Sorbet mandarine & cointreau

Plat

Pintade farcie aux champignons des sous-bois
Grenailles confites & légumes de saison, crémeux de morilles

Fromage

Assortiment de fromages & ses fruits secs, mesclun

Dessert

Douceur des îles
autour de la vanille & des fruits exotiques.

Boisson Chaude

Café ou thé & sa gourmandise

En boissons:

Eau plate & eau pétillante,
Côtes de Gascogne "Cybelle", Bordeaux "Lussac Saint-Emilion", coupe de
Champagne au dessert

La Herse

Réservations au
02.37.47.21.01 ou

info@aubergelaherse.com

Menu à
70,00€/adultes

Menu à
33,00€/enfant
de 3 à 12 ans