

Menu de Noël

NOUS VOUS DONNONS RENDEZ-VOUS À PARTIR DE 12H15

≡ Les Amuses-bouches ≡

Soupe de Champagne
Accompagnée de ses 3 gourmandises

Entrée

Dôme d'Opéra saumon fumé et Saint-Jacques,
Mousse aux herbes folles, feuilleté au sésame noir

Saveur glacée

Sorbet ananas et rhum ambré

Plat

Fondant de veau, jus serré aux morilles,
poêlée forestière et pommes de terre grenailles.

Fromage

Croustillant de brie truffé, salade et vinaigrette
à l'huile de noisette.

Dessert

Revisite de la bûche de Noël au chocolat, crème de
vanille et praliné, éclats de noisette torréfiée.

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

Menu à

70,00€

/ adultes

Réservations au

02.37.47.21.01 ou

info@aubergelaherse.com

Menu à

33,00€

/ enfant

de 3 à 12 ans

