

Au Vieux Bourg

Pour vos commandes :

087/33.23.11

# MENU de Noël

du jeudi 24 décembre au dimanche 27 décembre

## Amuse bouche



## Entrée

Croustillant de boudin noir aux noix et Porto, pommes caramélisées



## Plat

Magret de canard aux fruits rouges, tartelette de légumes du sud  
OU  
Sole crème vin blanc aux petits légumes oubliés et purée à la truffe



## Dessert

Clémentine rôtie au jus de safran, rhum et miel avec  
ses amandes grillées et crème au citron

Menu à **30 euros**  
(vin blanc, rouge ou rosé + **12 euros**)

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES JUSQU'AU JOUR AVANT MAXIMUM

Au Vieux Bourg

Pour vos commandes :

087/33.23.11

2021

MENU

*du Nouvel an*

du jeudi 31 décembre au dimanche 03 janvier

*Amuse bouche et bouteille de Cava 37cl*

*Entrée froide*

Panna cotta de foie gras, pommes caramélisées et mouillet de pain d'épices

*Entrée chaude*

Croustillant de scampis, légumes confits et pesto rouge

*Plat*

Caille flambée au Calvados, pommes grani, pommes cuites farcies aux airelles et garniture de légumes oubliés  
OU

Cabillaud poché au court-bouillon sauce crème vin blanc et légumes glacés au vinaigre balsamique

*Dessert*

Duo de bûches de l'an neuf

Soupe à l'oignons comprise dans ce menu à déguster à votre guise

N'oubliez pas votre choucroute de l'an au prix de 15 euros pour une personne  
50 euros pour quatre personnes  
90 euros pour huit personnes

Menu à **45 euros**

(vin blanc, rouge ou rosé + **12 euros**)

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES JUSQU'AU JOUR AVANT MAXIMUM