

MENU DE ST SYLVESTRE

DINER DU MARDI 31 À PARTIR DE 19H

LE PRÉAMBULE

Trilogie de Mises en Bouche

*Feuilletée de Langoustines, Bonbon de Foie Gras
du Quercy et Cromesquis de Légumes à la Truffe*

LE COMMENCEMENT

La Millefeuille de Foie Gras

*du Gers, Compoté Vieux Garçon, Pâte Filo
Croustillante*

ou

Noix de Saint Jacques

*Snackés au beurre fumé, Risotto de
Butternut et Fleurette au Champagne*

L'ENTRACT

Le Colonel

ou

Le Montagnard

LA SUITE

Le Duo Homard Bleu et Lotte

*Cuit dans un fumoir, Damiers de Carottes
multicolores, Sauce Corail de St Jacques*

ou

La Chartreuse de Boeuf

*Braisés dans son jus périgourdin, pommes
dauphines châtaignes, légumes de saison*

LA MI-TEMPS

Assiettes de fromages affinés par la Maison Buttay

CONFIDENCES SUCRÉES

L'Omelette Norvégienne Flambé devant vous

Fait maison par notre pâtissier

125€ PAR PERSONNE NON RESIDENT, BOISSONS NON COMPRIS, PRIX NET TTC



LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT