

# Menu de Noël

*Les Fêtes de Fin d'Année  
approchent à Grand Pas !  
Pensez à réserver votre Table pour  
Fêter Noël et le Jour de l'An !*

*Réservation au 02.54.81.60.10*

## Menus – Formules au Choix

<i>Entrée, Poisson ou Viande, Fromage, Dessert :</i>	<i>72 €</i>
<i>Poisson, Viande, Fromage, Dessert :</i>	<i>82 €</i>
<i>Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert :</i>	<i>98 €</i>

*Manoir  
Bel Air*  
★★★

*Lundi 25 décembre 2023 et Lundi 1<sup>er</sup> janvier 2024*

*Mise en Bouche*

*Religieuse au Foie Gras de Canard du Gers  
Purée de Pruneau, Frangipane à la Cacaahuète*

*ou*

*Gâteau de Tourteaux et Coquille St Jacques  
A l'Huile de Noisette et Pistache Torréfiée*

*Esturgeon Simplement Rôti, Caviar de Sologne  
Pommes Gaufrettes Légèrement Salées, Beurre Frais Citronné*

*ou*

*Filet de Sole au Beurre d'Orange, Mousseline de Coquille St Jacques  
Cœur de Laitue Grillé*

*Tournedos de Bœuf Limousine  
Sauce Périgueux, Pommes Soufflées*

*ou*

*Caille Rôtie Farcie à la Bohémienne  
Fricassée de Cèpes de nos Forêts, Gel d'Airelles*

*ou*

*Lièvre de Chasse Français à la Royale  
(selon la recette de M. Bernard Robin)  
Fine Purée Truffée, Plat Signature*

*Fromages Frais et Affinés de nos Terroirs*

*Poire façon Forêt Noire, Crème Vanillée, Glace Caramel,  
Cube de Poire Caramélisé Parfumé aux Clous de Girofle*

*Petits Fours Frais Sucrés et Chocolat*

*\*Menu proposé sous réserve des arrivages*