



# MENU DES FÊTES

## POUR LES 24 ET 31 DÉCEMBRE



Ce menu est entièrement « Fait Maison ».  
Service exclusivement en chambre de 19h à 21h. Nous vous servirons  
en 2 fois : apéritif et entrée, puis plat chaud et dessert.

### TARIFS

2 plats : 42 €  
(entrée + plat ou plat + dessert)

3 plats : 56 €  
(entrée + plat + dessert)

#### *Accord Mets et Vins en supplément :*

18 € (2 verres de vin, 1 coupe de Saumur pétillant brut)

Ou 22 € (2 verres de vin, 1 verre pour accompagner  
votre fromage, 1 coupe de Saumur pétillant brut)

### ENTRÉES

Foie Gras à La Trouspinette,  
Pomme acidulée au balsamique de Modène  
**Vin** : IGP Côte du Tarn, découverte Mauzac blanc

Ou

Bar fumé à l'huile d'Argan,  
Nori et Chou-fleur au poivre de Kampot  
**Vin** : Sauvignon du Val de Loire, Château du Cléray, Sauvion

### PLATS

Rôti de Lotte au beurre de vin jaune,  
Légumes racines au Tandoori  
**Vin** : Pouilly fumé AOP, En Travertin

Ou

Filet de Bœuf poêlé au jus corsé à la fève de tonka,  
Courge et Duchesse au sarrasin grillé  
**Vin** : Saint Nicolas de Bourgueil AOP, Domaine des Berris

Assiette de trois Fromages affinés par Xavier Thuret  
(Supplément 6 €)

**Vin** : Morgon AOP, La Chapelle Bizot  
(disponible avec l'accord mets et vins à 22€)

### DESSERT

Tube d'Opalys à la mangue, biscuit praliné au grué de Cacao  
**Vin** : M de Montguérêt brut, AOP Crémant de Loire