

# Menu de Noël



## **Amuse-bouche**

*Profiterole au foie gras  
Huitre et caviar d'Aquitaine  
Cappuccino topinambours et truffe*



## **Entrée**

*Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile d'aneth et à la truffe noire  
Tartare de langouste et caviar de brochet  
Cannelé au foie gras, chutney de poire au pignon de pins*



## **Plat**

*Pintade chaponnée de la ferme Dublanc cuisson basse température, sauce langouste et vin doux, foie gras poêlé, purée de marron à l'eau de vie de framboise, salsifis rôtis au beurre et à l'huile de truffe noire*



## **Dessert**

*La boule de Noël châtaigne et clémentine de Corse et sa touche chocolat*

*Disponible pour le dîner du 24 et déjeuner du 25 - 85€ pp hors boissons - possibilité d'un plateau de fromage en collaboration avec Frometons en supplément sur réservation.*



L'AUBERGE  
DE LA POINTE