

Noël au Sabot de l'âtre



Mise en bouche

*Tranche de foie gras de canard, Toast Brioché et Figs
Ou Noix de Saint-Jacques butternut et châtaigne*

Médailles de lotte

servie en Potée



*Poularde fermière de Polignac
aux Morilles
ou Filet de veau jus périgourdin*

*Le fromage frais du Gaec de treslemont
ou les fomages d'ici et d'ailleurs*

Féeries de Noël

entrée, plat, fromage, et dessert à 62€

entrée, deux plats, fromage, dessert à 74€

