

MENÚ DEGUSTACIÓN NAVIDAD Y AÑO NUEVO

APERITIVOS

Mantequilla oro

Aceituna de tapenade

Ostra hinojo y mostaza

Cacahuete de foie

Cangrejo real con puré de coliflor

ENTRANTES

Sopa de cebolla

Foie con chocolate

Carpaccio de gambas con Nantua

PLATOS PRINCIPALES

Rape a la Matelote

Solomillo Chateaubriand

POSTRE

Sablé de limón

DE LA BODEGA

Vino blanco: Saint Chinian Domaine Calmel & Joseph

Vino tinto: Rasteau, Domaine Xavier Vignon

155€ por persona IVA incluido