

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