

Menu de la Nochevieja

31 Décembre

89 Euro / pers. - sin bebidas

**Copa de Crémant de Limoux « La belle »
aperitivos festivos**

Sopa de calabaza y huevo « parfait »

Ostras “fine de claire ”

O

Terrina de Foie Gras de pato con higos

Gambas con mantequilla de pimiento “Aji Charapita”

Trou Carcassonnais

Filet de lubina a la plancha, con una salsa de crustáceos.

O

Gallina de Guinea con boletus y foie gras

« Royal » de chocolate

O

Pavlova con frutas tropicales

Privilegiando los productos frescos de la región de Occitanie