



Le 25 décembre 2018, pour le déjeuner uniquement,

85€

Apéritif:

Saumon fumé par nos soins / cresson / caviar
Gougères farcies au comté truffé

Amuse-bouche :

Tartare de Saint Jacques en cuisson instantanée par un bouillon de crevettes grises au gingembre & Combawa

Entrée

Terrine de foie gras des Landes / chutney de fruits / coings pochés / jeunes pousses
brioche faite maison

Plat :

Poulet de Bresse farci aux châtaignes/ croquette de cuisses confites
Mousseline de rattes truffé / légumes d'hiver

Dessert :

Ananas Victoria rôti au poivre de Timut / syphon coco / glace piña colada

Toute l'équipe du restaurant le CLOS ST BASILE

vous souhaite un très joyeux Noël.

Pour confirmer votre réservation, un acompte de 50€/ pers. vous sera demandé.