

MENU DE FÊTES

DE FIN D'ANNÉE

disponible midi soir jusqu'au 14 décembre 2025



ENTRÉE

Foie gras de canard, confit d'oignons au Bailey's, pain d'épices maison

PLAT

Bœuf Wellington, duxelle de champignons, pousses d'épinard, gâteau de pomme de terre et jus de bœuf

DESSERT

Bûche chocolat noisette, coulis passion, sorbet mangue

..... OPTIONS POSSIBLES

Supplément de 10 € pour un éveil gourmand

Raviole de Saint Jacques, caviar de hareng et émulsion au Bellefleur de Haute-Serre

Supplément de 10 € pour un instant fromager

Croustillant de Rocamadour

Visite des chais : Offerte

Menu seul en 3 temps (Entrée/Plat/Dessert) : 49 €

Menu et vins (2 verres par personne) et café : 60 €

Possibilité de privatiser le restaurant jusqu'à 100 personnes et d'étudier une offre sur mesure et à la demande

