



Menu de Noël à 54€
le 24 décembre au soir et le
25 décembre à midi

*Petite salade de foie gras de canard
maison et carpaccio de magret de
canard fumé aux copeaux de
parmesan*



*Timbale de noix de saint jacques et
queues de gambas poêlé au gingembre
et étuvé de poireaux*



*Rouelle de pintade chaponnée farci
aux marrons et champignons noirs à
l'huile de truffes*



Duo de fromages affinés et salade



*La buche macaron , cœur fondant
pistache noisette
Mignardises*

A emporter : 45€



Hôtel restaurant

LOU

Pèbre

D'Aï

Menus des fêtes

De fin d'année

www.loupebredai.com
lou.pebre.dai@wanadoo.fr



Menu du 31 décembre au soir

Et 1^{er} janvier à midi

56€

*Duo de foie gras de canard mi-cuit
et saumon fumé par nos soins sur lit
de mâche*



*Dos de saint pierre rôti à la
florentine au velouté de bourride*



*Filet mignon de veau farci au foie
gras sur chanterelles sauce demi-
glace, pommes Maxim's
et petits légumes*



Duo de fromages affinés



*La tulipe de granité mandarine
Mignardises*

46€ à emporter



*Pensez à vos commandes
à emporter*

*Foie gras de canard maison :
110€ le kg*

Saumon fumé maison : 70€ le kg

*Entremets, millefeuille, bûche:
3,50€ par personne
(Minimum 6 personnes)*

*Sur réservation :
04.42.04.50.42*

