



Menu de Noël à 58€
le 24 décembre au soir et le
25 décembre à midi

Marbré de foie gras de canard aux coings, salade mesclun et pain maïs



Filet de dorade royale sauvage aux clamps et velouté de butternut à l'huile de truffes



Suprême de pintade farci aux marrons et champignons noirs sauce demi glace pistaché



Duo de fromages affinés et salade



Vacherin glacé mandarine impériale au croquant de chocolat
Mignardises de Noël



Hôtel restaurant

LOU

Pèbrè

D'Ai

Menus des fêtes

De fin d'année

www.loupebrédai.com
lou.pebrè.dai@wanadoo.fr



Menu du 31 décembre au soir
Et 1^{er} janvier à midi
58€

*Médailillon de foie gras de canard et
magret fumé par nos soins
accompagné de sa fine brioche*



*Tronçon de loup sauvage rôti aux
épices, chanterelles et étuvé de
poireaux*



*Pavé de cerf poêlé sauce grand
veneur aux légumes d'hiver*



*Le Duo de fromages affinés
Et sa salade*



*Dôme craquant aux deux chocolats
et mousseline passion mangue
Mignardises*



*Pensez à vos commandes
à emporter*

*Foie gras de canard maison :
130€ le kg*

Saumon fumé maison : 75€ le kg

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

*Sur réservation :
04.42.04.50.42*

