



MENU DU 31 DECEMBRE 2018
(un mets - un vin)

**UNE COUPE
MISES EN BOUCHE**

★
**TERRINE PRESSEE DE FOIE GRAS AUX FRUITS D'HIVER
GELEE DE FIGUES**

COSTIERES DE NIMES AOP PRESTIGE BLANC 2017 - CHATEAU DE VALCOMBE

★
**CROUSTILLANT DE BAR AUX GIROLLES
EMULSION AU CHAMPAGNE**

COSTIERES DE NIMES AOP PRESTIGE BLANC 2017 - CHATEAU DE VALCOMBE

★
GRANITE AU CIDRE, TARTARE DE POMMES AUX EPICES

★
FILET DE BŒUF FARCI D'UN BOUDIN DE CEPES AU FOIE GRAS
CHATEAU DU MONT - GRAVES 2016 AOP - HERVE CHOUVAC

★
BUCHETTE DE BRIE AUX FRUITS SECS ET JEUNES POUSSÉS A LA VINAIGRETTE DE CEPES

★
FEUILLE A FEUILLE D'AGRUMES, SORBET VERVEINE

★
CAFÉ, DOUCEURS ET GOURMANDISES

PRIX NET : 140 euros

LA PETITE AUBERGE - TROUVILLE - 02.31.88.11.07

CONDITIONS DE VENTE :

**Pour toute réservation, des arrhes d'un montant de 50% seront demandés, le solde du règlement le 31 décembre ;
Annulation possible sans frais jusqu'au 24 décembre, au-delà la totalité des arrhes seront conservés au titre de frais
d'annulation**