MENU

31.12.25

DE LA SAINT SYLVESTRE

SUR PLACE OU À EMPORTER
ON PEUT S'ADAPTER AUX REGIMES ALIMENTAIRES

AMUSE-BOUCHE

PATIENCE : SURPRISE ...

PREMIERE ENTRÉE

LOUP / POIREAUX / BOURRACHE / SALADE SAUVAGE

DEUXIEME ÉNTREÉ

LANGOUSTE / MOUSSELINE / BETTERAVE / SAUCE CRUSTACÉS

PLAT

BALLOTINE DE VOLAILLE DU GERS / FOIE GRAS

OU

CIVET DE SANGLIER / PISTACHIER TÉRÉBINTHE / COING / LÉGUMES OUBLIÉS

GARNITURES DES DEUX PLATS :

RISOTTO DE FRÉGOLA SARDA AUX CÈPES / LÉGUMES DE NOS PAYSANS

DESSERT

FRAÎCHEUR CITRON / AMANDES / MÉLILOT

Prix : 86€/personne

Le diner du 31 Décembre une empreinte bancaire vous sera demandée pour bloquer votre réservation.

RESTAURANT - L'ATELIER, l'Art des Mets
Romain & Peggy DUMAS
500, route de Robion - 84300 LES TAILLADES
04.90.72.37.55 OU contact@latelierlartdesmets.fr