

Noël au Louison

L'œuf de poule en amuse-bouche (L)

Foie gras de canard « Duperier » aux algues (G)

Homard Bleu de Bretagne saisi aux baies de genièvres

Artichauts épineux à la barigoule (C)

Poularde fermière de la Cour d'Armoise,

Avoine truffée et blé tendre (G)

Feuillant chocolat noir « Abyesse de Passedat » (G)

Mignardises

Servi le **24 décembre au soir et **25 décembre** au midi, une coupe de bulle offerte par personne*

150€


GÉRALD PASSEDAT

Origine de la viande : France

Tous nos plats sont faits maison

Prix net / Service compris

Allergènes présents dans nos plats :

C = Crustacés / L = Lactose / G=Gluten

Saint Sylvestre

L'œuf de poule en amuse-bouche (L)

Foie gras de canard « Duperier » aux algues (G)

Saint-Jacques de Plongée de la Baie de Saint-Malo cuisinées au lard,
Coques et Beurre cressonnier (C)

Homard Bleu de Bretagne saisi aux baies de genièvres
Artichauts épineux à la barigoule (C)

Chevreuil de Sologne,
Chou rouge et coings sauvages

Feuillant chocolat noir « Abye de Passadat » (G)

Mignardises

*Servi la soirée du **31 décembre**, une coupe de bulle offerte par personne

*Brunch servi le **1er Janvier**, buffet & plat chaud, une coupe de bulle offerte par personne-100€ par personne

Lors de la réservation, merci de préciser le lieu de votre dîner : au salon, au Louison ou dans la bibliothèque

190€

Villa
La Coste

Origine de la viande : France

Tous nos plats sont faits maison

Prix net / Service compris

Allergènes présents dans nos plats :

C = Crustacés et coquillages / L = Lactose /G=Gluten