



la table
D'URIAGE

MENU FÊTES DE FIN D'ANNÉE

- 85€ -

ENTRÉES

MAIGRE FUMÉ MAISON,
CONDIMENT DE GRENADE, BERGAMOTE ET RAIFORT.

OU

FOIE GRAS POÊLÉ, RADIS ET BOUILLON ÉPICÉ.

PLATS

SOLE, CHAMPIGNONS RÔTIS, BEURRE BLANC AU VIN DE CITRON.

OU

SECRETO DE PORC IBÉRIQUE,
PURÉE DE CÉLERI À LA VANILLE, POMMES NOIRES.

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES.

OU

ENTRE-DEUX.

DESSERTS

ENTREMETS CHOCOLAT MANJARI,
PRALINÉ ET FRUITS DE LA PASSION.

OU

BÛCHE ROULÉ AUX MARRONS, CRÉMEUX CUMBAWA.

BOISSONS COMPRISES :

1 COUPE DE CHAMPAGNE, 2 VERRES DE VIN, EAU ET CAFÉ.