BANQUET DE NOËL

POUR SE METTRE EN APPÉTIT…

Un vin chaud aux épices de Noël

Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes

Crème d'artichauts truffée

Gravlax de truite à la betterave, crème citronnée herbacée

Plateau de fruits de mer

Œufs mimosas aux œufs de saumon

Salade d'endives, Granny Smith, noix et Comté, vinaigre de miel

Salade César au poulet croustillant, vinaigrette truffée

Trio de terrines, saucisson et chorizo de notre ami Éric Ospital

Salade de carottes fondantes et mangue fraîche

Roulé de butternut, œufs de harengs fumés et chèvre frais

Bouillon Détox aux saveurs asiatiques, perles du Japon*

Jambon macédoine de mon enfance mais truffé*

Huitres de notre ami Joel Dupuch*

PLATS CUITS TOUTE LA NUIT DANS NOS FOURS À PAIN…

Civet de Noël de véritables gibiers landais

Ribs de bœuf braisé longuement, sauce barbecue

Pruneaux d'Agen au lard fumé de mon enfance

Baeckeoffe de légumes hivernaux au pain d'épice

Coulibiac de dorade en croûte de pain, beurre blanc truffé*

Épaule entière de veau braisée toute la nuit aux châtaignes et céleri

Fricassée de volaille landaise aux morilles

Truite des Pyrénées en croûte de sel et agrume, beurre blanc

Pithiviers de chevreuil et foie gras*

Légumes hivernaux et vinaigrette truffée*

*HISTOIRE DE SE RÉGALER UN PEU PLUS LORS DU DINER ET PENDANT LE BRUNCH

AU COIN DU FEU… CUIT À LA CHEMINÉE

Châtaignes au feu de bois

Maquereaux grillés, vinaigrette de grenade

POUR ACCOMPAGNER TOUT ÇA…

Potiron confit, vinaigrette mandarine

Aligot truffé

Polenta très crémeuse

Purée de panais au citron vert

AVANT LE DESSERT…

Plateau de fromages, confiture maison et beurre foisonné

POUR FINIR SUR UNE NOTE SUCRÉE…

Bûche tentation chocolat noir et noisettes caramélisées

Bûche mandarine, crémeux vanillé

Mousse très chocolat, morceaux de pain d'épices

Paris-Basque

Pain perdu comme au village

Tiramisu myrtilles et citron

Pain d'épice d'antan

Mendiants choc au lait, cranberries, noisettes et graine de courge

Mendiants choc noir, amandes, pistaches et abricot sec

Mont blanc, recette ancestrale

Riz au lait cannelle

Sablés de Noël aux 4 épices

Flaugnarde aux pommes

*HISTOIRE DE SE RÉGALER UN PEU PLUS LORS DU DINER ET PENDANT LE BRUNCH