



Les Cèdres
BLEUS



Menu des Fêtes



Menu à 64€ (Mise en bouche + Entrée + 1 Plat + Fromage + Dessert)

Menu à 76€ (Mise en bouche + Entrée + 2 Plats + Fromage + Dessert)

Le 25 Décembre Midi
Le 31 Décembre Soir
Le 1^{er} Janvier Midi

« Acompte de 30€/personne à la réservation »

Mise en Bouche

Entrée :

Finger de Foie Gras à la poire Williams,
Chutney de poire aux épices, Brioche grué de cacao



Plats :

Duo de Veau :

Le Filet grillé (servi rosé) et le nœud croustillant d'épaule confite aux cèpes
Ecrasé de potiron à la noisette, sauce morille



Ou/Et

Pavé d'Ombre Chevalier en croûte de sésame
Risotto aux gambas et sauce vin jaune crustacé



Fromages :

Macaron chèvre frais miel et figue, roquette à l'huile de noisette



Ou Assiette de fromages secs,

Ou Fromage blanc fermier du Montillon (Beauzac)

Dessert :

La traditionnelle bûchette vanille, caramel et spéculoos



Mignardises



Menu enfant : 27€

*Boissons

*Saumon fumé maison

*Filet de Veau, écrasé de pomme
de terre

*Profiterole vanille, sauce chocolat