
MENU DE NOEL

25 Décembre à partir de 12h00 et à partir de 19h00
105 euros

Bouchée à l'or noir du Périgord

Duo de foie gras en chaud froid, mangue et jus de cassis à la fève du Tonka

Couteaux garnis de crustacés de saison, feuille d'huitre, émulsion citron yuzu

Saint Jacques cuite au beurre de cèpes, émulsion de lard Colonnata

Filet de bœuf façon cannelloni au saké, ris de veau laqué à la citronnelle

Croustillant de chèvre frais et caviar osciètre

Bûche de Noël au chocolat et fruit de saison

Mignardises

L'ensemble des mets relatifs à chaque menu sera servi dans son intégralité sous la forme de portion dégustation.

Nous prenons en compte vos allergies et intolérances alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part lors de la réservation.

Un accord met et vin sera proposé sur place par notre sommelier.

Pour l'apéritif, nous proposerons plusieurs choix de champagne brut, rosé et millésimé de la maison Joseph Perrier.

Vous pourrez accompagner votre apéritif avec le caviar Français de la maison Prunier.

Réservation



05 53 05 70 15



Charbonnel

HÔTEL RESTAURANT BRANTOME