

MENU DU REVEILLON

Servi le Vendredi 31 à partir de 19h00

135 euros

Bouchée à l'or noir du Périgord

Foie gras de canard confit, hibiscus, sureau et rose

Saint Jacques espuma de racine de cerfeuil, sauce pil-pil

Vol au vent de ris de veau, sauce parmesan et truffe du Périgord

Langoustine pochée, beurre blanc au caviar

Bar sauvage sauce vierge aux Tellines

Bœuf fumé au sarment de vigne, sauce Périgourdine au vin rouge de Bergerac

Brie Truffé

Nougat glacé aux fruits exotiques et citron confit

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

MENU DU 1^{er} JANVIER

Servi pour le déjeuner et dîner du 1^{er} Janvier

95 euros

Bouchée à l'or noir du Périgord

Langoustines fumées au bois de genévrier, épinard, extrait de coriandre, sabayon du muscat

Ris de veau braisé au jus de veau acidulé, pequillos et pistache

Saint Jacques rôtis à la bergamote, légumes de saison comme une salade niçoise

Raviole de bœuf Rossini à la truffe, espuma de pomme de terre

Bouchée de fromage frais sur son blinis et caviar

Entre mangue et passion, la vanille se fait la poire belle

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 ou 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