



Diner du 31 Décembre 2022

Amuse-Bouche

∞

Petit Jardin d'Hiver

Caviar - Truite d'Aquitaine - Herbes folles - Cèleri fondant

∞

Raviole de foie gras servie tiède

Consommé au parfum de truffe

∞

Pause gourmande - Sorbet fruits rouges et Ratafia

∞

Cuisse de pigeonneau caramélisée au vieux Porto

Purée de violette et sarriette

∞

Féta en croute de sésames blonds, miel de châtaigne

∞

Ballade gourmande de chocolats et fruits rouges

Sorbet à la violette

∞

Mignardises

120 € par personne incluant 1 coupe de Champagne en apéritif

Sur réservation uniquement: +33 (5) 53 22 44 00

Info@hoteledward1er.com

hôtel ****
Edward 1^{er}

restaurant
Eléonore