



Diner du 24 Décembre 2022

Amuse-Bouche

∞

Foie gras de canard au parfum de vin de Monbazillac

Gelée de coing et compote

∞

Nage de langoustines sauce Champagne

Girolles et « petits bouchons »

∞

Pause gourmande – Mure-violette et Porto blanc

∞

Noisette de Chevreuil rôti, crème de cèleri vanillée

Sauce au cacao noir

∞

Buchette de chocolat Gianduja

Soupe de chocolat blanc à la verveine

∞

Mignardises

75 € 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



Déjeuner du 25 Décembre 2022

Amuse-Bouche

∞

Carpaccio de truite mi-fumée « Maison » servi tiède

Crème de caviar Beluga - Gin - aneth

∞

Velouté de citrouille et truffe

Cabécou fondant et dentelle de sésames

∞

Pause gourmande - Citron-basilic et Pineau des Charentes

∞

Suprême de dinde confite en croûte

Jus de foie gras et légumes « oubliés »

∞

Truffe de chèvre panée, pousses d'épinards

∞

Orange confite, petite gelée safranée

Mousseline et praliné croquant

∞

Mignardises

90 € 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