



*Ce menu est valable les 25/12/20, 01/01/21.
Ce menu est à 81€ par personne ou 98€ par personne avec eau, apéritif festif et accord mets et vins.
Il est disponible à la vente à emporter à 70€ par personne (sans les boissons)*

*En réservant votre table, profitez du tarif préférentiel à notre hôtel,
HÔTEL LIGARO à 300 mètres du restaurant – 165€ /chambre avec petit déjeuner*

Menu de fêtes de fin d'année

La coupe de champagne et ses cromesquis

Le foie gras

Cuit au torchon, pied de cochon truffé canard et châtaignes, bouillon corsé, figes confites
foie gras au torchon, pigs trotter stuffed with duck and chestnut, meat jus, fig's confit

Le crabe

salade de crabe aux agrumes, coriandre fraîche et combava
œuf de truite
crab salad with citrus flavours, coriander and combava, trout caviar

La poularde farci foie gras et truffe des Charentes,
cèpes grillés, jus de porto truffé ©

*Fattened seasonal chicken stuffed with foie gras & truffle,
grilled Portobello mushroom, port and truffle jus*

Brie de Meaux à la truffe, chèvre Charentais,
comté affinés, mesclun et confiture de figes maison ©

*A plate of truffled Brie, local goats cheese
comté, served with salad and our own jam*

Le chocolat Ariaga

signature maison, servit fondant, glace liqueur au cognac Braastad
Hot chocolate cake with a creamy fondant centre, cream of cognac ice-cream
et

Le parfait mangue - passion

sorbet passion, tuiles agrumes,
Deliciously parfait mango, coconut, passion fruit ice-cream

Ludovic Merle, ainsi que toute l'équipe, vous souhaitent de joyeuses fêtes...