



Ô SAVEURS DE L'AUBE ROUGE
DÉJEUNER DE NOËL
Mardi 25 Décembre 2018



MENU 36 €

Mise en Bouche

Mini fond d'artichaut, crème fouettée aux agrumes & crevette panée



Papillote de foie gras maison aux épices, petite poire rôtie,
brisures de marrons déglacées à l'Armagnac

ou

Saint-Jacques poêlées au caramel de betteraves, purée de céleri rave aux noisettes & tuile de betterave

ou

Millefeuille de boudin blanc aux pommes caramélisées, petit jus déglacé au cidre



Noisettes de chevreuil rôties à la mangue & safran, écrasé de patates douces & raisins confits

ou

Médailillon de veau laqué au sauterne, flan de cèpes
& quenelle de vitelotte à l'huile de truffes

ou

Filet de Boeuf "Wellington" sur crèmeux de foie gras aux morilles, brochette de tomates cerises
rôties aux épices, polenta façon pomme pont neuf aux olives noires & thym frais

ou

Filet de Saint-Pierre en croûte d'agrumes séchés sur velours de risotto primeur
au beurre blanc à la mandarine



Saint Marcellin rôti au four aux senteurs des garrigues & zeste d'huile d'olives
(supplément 2 €)



Entremet aux fraises & thé matcha, sorbet artisanal au thé vert

ou

Bûche aux senteurs de Noël & sa glace artisanale

ou

Sabayon au jasmin & framboises, glace artisanale à la violette

ou

Omelette Norvégienne flambée

Réservation Tél : 04 99 58 8000

Le Clos de l'Aube Rouge / 115 Avenue de l'Aube Rouge / 34170 CASTELNAU LE LEZ

infos@auberoige.com

www.auberoige.com