

MARDI 01 JANVIER 2019

Déjeuner Gourmand 33 €

Mise en Bouche

Huître gratinée sabayon de Champagne & perles de truites

Menu

**Papillote de foie gras maison aux épices, poire rôtie,
brisures de marrons déglacés à l'armagnac**

ou

Homard juste grillé & flambé au Cognac, petite sauce aux légumes croquants

**Filet de boeuf "Willington" 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

Pavé de Turbo poché crèmeux aux champignons & risotto primeur

**Saint-Marcellin rôti aux senteurs des garrigues, zeste d'huile d'olives
(sup. 2,50 € / personne)**

Notre Chef vous propose ses desserts maison

**Papillote de fruits rouges aux senteurs hivernales,
glace artisanale myrtilles sauvages**

ou

**Création Mandarine sur croquant de meringue au citron vert,
crèmeux de pistache, glace artisanale citron vert**

ou

**Dôme croquant au chocolat noir, éclats de nougatine,
glace artisanale crème brûlée**

**Restaurant Ô Saveurs de l'Aube Rouge – Tél 04 99 58 8000
115 Avenue de l'Aube Rouge – 34170 Castelnau Le Lez**