



Le Fer à Cheval

HOTEL • RESTAURANTS • SPA



MENU DE NOËL 2019

Restaurant Traditionnel

La Coupe de Champagne à la Framboise

Greeting Glass of Champagne with Raspberry



Bouton d'Artichaut Farci, Mousseline de Topinambour, Huile de Noisettes Du Piémont Grillées

Stuffed Artichoke, Jerusalem Artichoke Mousseline, Piemont Grilled Hazelnut Oil



Foie Gras de Canard du Gers Mi-Cuit au Pain d'Epices, Chutney de Poires

Half-Cooked Duck Foie Gras from The Gers with Gingerbread, Pear Chutney



Duo de Bar et Homard au Beurre Truffé, Mousseline de Patates Douces, Copeaux de Truffe de Crillon le Brave

Duet of Seabass and Lobster with Truffle Butter, Sweet Potatoes Purée and Crillon Le Brave Truffle



Chapon Fermier de l'Ain aux Légumes d'Hiver, Sauce Morilles

Free Range Capon with Winter Vegetables, Morel Mushrooms Sauce



Trilogie de Fromages de Chèvre du Pays

Local Trilogy of Goat Cheese



Le Dessert, C'est le Pompon !!!

Christmas Hat Dessert!!!



170 € par personne

Hors Boissons - Excluding Drinks