

B MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Assortiments de madeleines salées

Sucette de foie gras de canard aux appétits,
balsa réduit et coings confits aux épices

Thon mi-cuit, caramel de gingembre,
wasabi et pommes granny smith

Gamberoni snackés et sa bisque, saté,
cèleri confit et écrasé de butternut

Milk shake au limoncello

Filet de bœuf Salers, émulsion de truffe et noisettes,
purée de pomme de terre fumée,
marrons confits

Bonbon de Cantal aux pignons de pins grillés

Pavlova aux fruits exotiques, ananas confits,
chantilly au poivre de Timut

70€

Hors boissons

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix net - Taxes et services compris - hors boissons

B

MENU DE NOEL



SUR PLACE LE
DIMANCHE 25 DÉCEMBRE UNIQUEMENT



Pressé de canard au foie gras, shiitaké et chutney de coings

Ou

Tartare de Saint-Jacques à l'huile de truffe noire,
chips de racine de persil

★ ★ ★

Suprême de volaille d'Alice farci au beurre quatre mendiants,
jus court, pommes boulangères aux châtaignes

Ou

Tournedos aux deux saumons, choucroute de navets,
jus au combawa

★ ★ ★

Verrine crémeux passion, ganache chocolat au lait caramel,
cacahuètes caramélisées

Ou

Poire pochée aux épices douces,
mascarpone citron et rocher coco

Réservation pour le emporter avant le
Mercredi 21 Décembre

INCLUS



Sur place

45 €

Hors boissons

A emporter

37 €

Hors boissons

Informations &
Réservations

04.71.48.37.60

OU

brasserie.aurillac@agilhor.com

