



DÉJEUNER 25 DÉCEMBRE 2024

AMUSE-BOUCHE

∞

TRONÇON DE TRUITE D'AQUITAINE MARINÉE AUX HERBES
« FOLLES » CROQUANT DE CÉRÉALES ET CAVIAR

∞

TARTELETTE DE RIS DE VEAU À LA CRÈME DE CÈPES
JUS LÉGER À LA CIBOULETTE

∞

RAFRAICHI AUX NOIX ET « GATINOIX »

∞

PRESSÉ D'ÉMIETTÉ DE SANGLIER ET JUS DE FOIE GRAS
TOPINAMBOUR CONFIT

∞

FROMAGE FRAIS À LA CIBOULETTE ET TRUFFE NOIRE
PITA CROQUANT

∞

ARLETTE CROQUANTE À L'ORANGE CONFITE ET 2 CHOCOLATS
SIROP ACIDULÉ À LA GRENADE ROUGE

∞

MIGNARDISES ET PETITES DOUCEURS

❖

95 € par personne incluant 1 coupe de Champagne en apéritif

Sur réservation uniquement: +33 (5) 53 22 44 00

Info@hoteledward1er.com



DINER 24 DECEMBRE 2024

AMUSE-BOUCHE

∞

ROULÉ DE FOIE GRAS « MAISON »
MARBRÉ À LA TRUFFE NOIRE ET CANARD
FUMÉ

∞

BOUQUET D'ASPERGES VERTES ET PATA
NEGRA, SAUCE HOLLANDAISE CITRONNÉE ET
VIEUX PORTO

∞

RAFRAICHI À LA FIGUE ET PORTO BLANC

∞

PALOMBE DES TERRES DE DORDOGNE
EMBEURRÉE DE DE CHOUX VERT ET TRUFFE
NOIRE

∞

ESPUMA LÉGER DE ROQUEFORT ET NOIX
TORRÉFIÉES

∞

« BOULE DE NOEL » CHOCOLAT-PRALINÉ
FONDANT
LAIT DE SAPIN DES BOIS

∞

MIGNARDISES ET PETITES DOUCEURS

95 € par personne incluant 1 coupe de Champagne en apéritif

Sur réservation uniquement: +33 (5) 53 22 44 00

Info@hoteledwardler.com



Diner du 31 Décembre 2024

Amuse-Bouche

∞

Ballotine de foie gras en chapelure de pain d'épices,
Crème brûlée au vieil Armagnac

∞

Noix de gambas croustillante,
Compote de tomate et lait d'ail d'Ours

∞

Rafraichi – Sorbet poire et petite « gniolle »

∞

Noisette de cerf en farce de truffe noire
Compote de châtaigne et noisette, jus de vin de Bergerac

∞

Fromage de Rocamadour affiné, compote de pomme tiède,
huile d'amande douce du Moulin de la Veyssière

∞

Crème Chibouste à la « Fine Champagne »
Crumble de mendiant et compote de coing

∞

Mignardises

125 € par personne incluant 1 coupe de Champagne en apéritif

Sur réservation uniquement: +33 (5) 53 22 44 00

Info@hoteledward1er.com

