



Diner du 24 Décembre 2023

Amuse-Bouche

∞

Caviar de Neuvic en Aquitaine

Espuma de fenouil vert

∞

Gambas flambées au vieil Armagnac

Compote de patate douce juste vanillée

∞

Rafraichi Mure-violette et Porto blanc

∞

Filet d'agneau en fine Pastilla croquante

Pistou au miel de citronnier et pignons grillés

∞

Brousse aux 5 poivres et ail confit, huile vierge d'olive

∞

Citron noir et coulant

Tartare de mangue à la menthe

∞

Mignardises et petites douceurs

90 € par personne incluant 1 coupe de Champagne en apéritif (hors boissons)

Pour toute réservation un prépaiement de 50% est à réglé au : +33 (5) 53 22 44 00
Info@hoteledward1er.com



Déjeuner du 25 Décembre 2023

Amuse-Bouche

∞

Duo de foie gras: Au torchon et Pineau des Charentes

Poêlé et petit mesclun d'herbes

∞

Crabe royal en sauce Choron

Fondant de pomme de terre « A la fourchette »

∞

Rafraichi Citron-basilic et Limoncello

∞

Suprême de pigeonneau et truffe noire

Cuisse confite et palet de topinambour

∞

Carpaccio d'Osso Iraty, huile d'amande du moulin de la Veyssière

∞

Découverte Orange-Praliné-Chocolat thym/citron

∞

Mignardises et petites douceurs

90 € par personne incluant 1 coupe de Champagne en apéritif (hors boissons)

Pour toute réservation un prépaiement de 50% est à régler au : +33 (5) 53 22 44 00
Info@hoteledward1er.com



Diner du 31 Décembre 2023

Amuse-Bouche

∞

Calisson de Saint-Jacques et tempuras de pétoncles

Lait de combava

∞

Médailon de lotte sauce Champagne

Risotto de riz sauvage, chips de Pata negra

∞

Rafraichi – Sorbet fruits rouges et Ratafia

∞

Noisette de veau de lait à la truffe noire

Fondant de châtaigne et jus relevé au Vermouth

∞

Espuma de Cabécou affiné, compote de coing

∞

Surprise Poire - Chocolat

Aphrodite de noix confite

∞

Mignardises

120 € par personne incluant 1 coupe de Champagne en apéritif (hors boissons)

Pour toute réservation un prépaiement de 50% est à réglé au : +33 (5) 53 22 44 00
Info@hoteledward1er.com