

Noël au Jarrouset  
Lundi 25 décembre au déjeuner

Pour accompagner votre apéritif, quelques pièces salées.

*Champagne brut Laurent Perrier*



Velouté et vaporeux de cèpes d'ici.



Le pâté en croute de cochon de lait et de foie gras de canard de l'Aveyron, petite gelée de Maury

*Cote Catalane Pierre d'Aspres 2014*



La ballotine de chapon fermier aux trompettes, cèpes, pommes de terre fondantes et châtaignes.

*Côtes du Rhône domaine Coulanges 2015*



Le plateau de fromages d'auvergne et d'ailleurs.

*Côtes du Rhône domaine Coulanges 2015*



*Le millassou au pommes pruneaux et armagnac*

*Menu à 45 euros, accord mets et vins 65 euros*

*Nombres de places limitées merci de réserver au 04 -71 -20 -10 -69*