

Noël au Jarrousus

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