

Restaurant La Villa Madrigal

MENU DE NOEL 2018

Mise en bouche :

Soupe de poissons de roche maison, chantilly de rouille

Entrée :

Pressé de foie gras, gelée passion et figues rôties

ou

Duo de saumon fumé et gravlax maison, accompagné d'une chantilly avocat et gelée de roquette

Plat :

Chateaubriand truffé, mousseline de panais et légumes d'antans

ou

La Raviole aux langoustines et chair de crabe, champignons et légumes croquants

Dessert :

Demi-sphère au chocolat noir, cœur aux marrons et croustillant chocolat

- 65€/personne -