



## Menus de Noël 2018

*Le Sablier du Temps, Argentat*

05.55.28.94.90

Menu gourmet 42€/ personne

(1 entrée **verte**)

Menu Dégustation 52€/ personne

(2 entrées dont une **verte** et une **rose**)

Mise en bouche

...

Foie gras au ratafia de pomme, confiture de céleri et pain pommes, noix.

Ou Ravioles de homard et langoustine en kadaïf, coulis crémé.

Ou Huitres « Fines de Claire » au sabayon de champagne et compotée de poireaux au lard gras.

...

Noix de Saint Jacques à la moelle, crumble de noisette et crème de châtaigne.

Ou Escalope de foie poêlée, pruneaux à l'Armagnac et pain perdu romarin, pistache.

Granité (suppl 2€)

...

Filet mignon de cerf aux aïelles, purée de potimarron et poire pochée au vin de Noël.

Ou Suprême de Chapon fermier sauce morilles, pommes Suzette et jardinière de légumes.

Ou Pavé de lotte au charbon de poireaux, spirale de carotte et polenta au citron confit, beurre de pomelos.

...

Plateau de fromages.

La sélection de bûches au choix : La mousseline façon « mon Chéri » ou La tradition caramel, citron ou La glacée au thé matcha, gingembre et mangue.