

MENU DE FÊTES

Servi du 15 Décembre 2016 au 01 Janvier 2017

28 Euros

40 Euros (accord mets et vins)

Amuse bouche

(Verrines de Magret fumé aux pommes caramélisées)

Terrine de Foie gras et sa réduction de poires et cannelle

Ou

Croquantine de Gambas et son caramel de citron vert

Sorbet arrosé

Pavé de Biche, sauce Grand Veneur ou sauce Forestière

(servi avec sa poêlée de légumes oubliés)

Ou

Filet de Saint Pierre, sauce Champagne ou sauce Homardine

(servi avec son médaillon de patates douces et ses légumes de saison)

Assiette gourmande de mignardises maison

(Bûche pâtissière, profiterole à l'ardéchoise, Panna Cotta à la Mandarine impériale)

Renseignements et réservations 04 75 06 29 21 ou 06 38 22 71 73 mais aussi en répondant à ce mail ou sur www.restaurant-tain-hermitage.com

rejoignez-nous sur Facebook page "Comptoir Gourmand Café Restaurant" en cliquant sur j'aime !