



LE PERTUIS
RESTAURANT

MENU NOËL





MENU NOËL



Amuse-bouches

Gougère au Comté

Foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes, pain d'épices et chutney de saison



Dôme de Saint-Jacques, écrasé de topinambour truffé, salpicons de Saint-Jacques juste saisies au beurre $\frac{1}{2}$ sel, éclats de châtaignes, bisque de homard



La Pintade de lait de la ferme de Prélide
Médaillon de suprême farci d'une farce fine
de volaille et duxelles de champignons,
Bonbon d'effiloché de cuisses confites au citron
vert, sauce poulette, mousseline de courges



Brillat-Savarin, cranberries et pistache,
pain aux fruits secs



La Bûche de Noël

Biscuit dacquoise amandes, confit
citron-poire et ganache montée au miel,
Macaron ganache agrumes et miel

65€ TTC PAR PERSONNE
HORS BOISSONS.

VALABLE LE SOIR DU 24 DÉCEMBRE 2025.