



Restaurant Lounge
30, Les Allées 33490 Verdélais

Tél: 05.56.62.10.45

Menu du réveillon de Noël et de Noël

- *L'Amuse Bouche de Noël*
- *Les Ravioles de Homard frais , réduction crémée de ses carapaces*
- *Le Granité du Père Noël*
- *La Pintade Fermière du Sud Ouest
Travaillée en Ballottine aux Chataîgnes
façon Rossini (foie gras Poêlé)*
- *Pomme Dauphines et crémeux de Butternut délicatement fumé*
- *La Bûche Cerises Amarena Chocolat coulis Chocolat*

Prix par personne: 43 €90

Les menus Tradition et gourmands sont également proposés

REVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Ambiance Musicale et piste de danse (salle juxtaposée)

- Le Cocktail Champenois et ses petits fours
- Pour vous mettre en Bouche, l'huître tiède s'ouvre en Sabayon de Champagne
- Le Sud Ouest vous invite à partager ses trésors :
Foie gras de canard poêlé en superposition d'une Tatin Pommes et Confit d'oignons
Emincé de Magret Fumé maison en rosace
- Le Millefeuille de La Mer :
Langoustines et Noix de Saint Jacques Crème moussueuse Sicilienne, Perles de Citron
- Le Granité Au Crémant de Bordeaux et Agrumes
- Les Médailles de Filet de Veau de l'Adour Forestière aux Morilles
Dauphines et Méli Mélo de Légumes glacés du Moment
- Le Chèvre au lait Cru travaillé en Samossa, ses jeunes pousses aux éclats de Fruits secs
- L'Envolée de Gourmandises ...
- Coupe de Champagne B Chauvet 1^{er} Cru pour le passage à l'an 2018

79€90 par personne / Sur réservation

Des arches vous seront demandées à la réservation

Le Nord Sud- 30, les Allées 33490 Verdélais- **05 56 62 10 45**

SUR DEMANDE, UN PLAT PEUT ÊTRE MODIFIÉ SELON VOS GOUTS