



MENUS DES FETES

Restaurant la Rigaudié Tél 05.63.34.49.54

Menu servi le 25 décembre 2011 et le 1^{er} janvier 2012.

Menu à 45 €

Mise en bouche

g g g g

Tarte fine de carottes « pourpres, blanches et jaunes »,

Noix de Saint Jacques poêlées et mesclun de salade

g g g g

Chapon farci aux marrons, crème de cèpes et mousseline de légumes

g g g g

Assiette de fromages

g g g g

Macaron crémeux aux fruits frais

g g g g

Mignardises

Menu à 60 €

Menu servi le 31 décembre 2011.

Mise en bouche

g g g g

Trilogie de foie gras : mi-cuit, poché et poêlé

g g g g

Tarte fine de carottes « pourpres, blanches et jaunes »,

Noix de Saint Jacques à la plancha et velouté d'huitres

g g g g

Chapon farci aux marrons, crème de cèpes et mousseline de légumes

g g g g

Assiette de fromages

g g g g

Macaron crémeux aux fruits frais

g g g g

Mignardises