

Menu de noël

Amuse-bouche

.....

Mise en bouche

.....

Le homard en fraîcheur, rémoulade de tourteaux
et crabes bleu, perles d'agrumes

Ou

Le foie gras de canard du «Sud Ouest»,
fruits du moment rôtis, réduction d'un Banyuls

.....

Blanc de turbot rôti, jeunes légumes grillés,
crème de champagne caviar de hareng

Ou

Suprême de chapon fermier,
velours de panais truffé, crème de morilles

.....

Délice de Bourgogne à la truffe

.....

Marron - Mandarine

Menu unique à
82 €

Le Relais de la Massahe
Réservation 04.68.29.53.12