

Menu du Nouvel An

31 déc. 2025

Coupe de champagnes et ses amuses bouches

ENTRÉE :

Foie gras avec sa salade de betteraves rouge et groseilles

ou

Feuilleté de Saint-Jacques sur lit de poireaux sauce beurre blanc

Trou Berrichon
Gin, passion

60€
par pers.

PLAT PRINCIPAL :

Dos de cerf poêlé au poivre de Kampot, purée de céleri et jus corsé à la truffe

ou

Pavé de turbot sauce champagne, purée de vitelotte

Dessert :

Dôme mousse fruits rouge, cœur vanille et biscuit amande

ou

Bûche poire chocolat croustillant

HAPPY
new year

RESTAURANT AU P'TIT GUEUL'TON 2 RUE DE L'AVENIR 18220 LES AIX

D'ANGILLON

RÉSERVATION 06.22.80.27.20