

# Soirée de la St Sylvestre

## Les Pierres Blanches - Le Mourtis

### APERITIF ET AMUSES BOUCHES

Cocktail du berger (crème de mûre + bulles)

Mini croustade au confit de canard et oignons caramélisés

Verrine de garbure revisitée (velouté de légumes du pays, effiloché de jambon de pays)

Mini blinis à la truite fumée des torrents pyrénéens et crème citronnée

### ENTREE

Pressé de truite et légumes croquants, coulis de poivrons doux et jeunes pousses

### PLAT CHAUD

Agneau des Pyrénées confit au jus de thym et vin rouge du Béarn

Gratin de pommes de terre à la tomme des Pyrénées

Poêlée de légumes d'hiver (carottes, panais, haricots verts)

### ASSIETTE DE FROMAGE

Sélection de 3 fromages pyrénéens AOP :

Ossau-Iraty / Bleu des Causses / Tomme des Pyrénées

Servis avec confiture de cerises noires et pain de campagne

### DESSERT

Bûche "neige des Pyrénées" (Entremets à la vanille, cœur myrtille et croustillant au miel de montagne)

Bûche chocolat / praliné noisette

### BOISSONS

1/4 Vin rouge de Madiran / 1/4 Vin blanc du Jurançon sec

1/4 Vin rosé du Comté Tolosan / café / 1 coupe de champagne

### ANIMATION ET COTILLONS

**57.00€/ADULTE - 51.30€/JEUNE-18 ANS**

**45.60€/ENF-12 ANS - 39.90/ENF-6 ANS**