



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

¼ Vin rouge de Madiran / ¼ Vin blanc du Jurançon sec

¼ Vin rosé du Comté Tolosan / café / 1coupe de champagne

ANIMATION ET COTILLONS

57.00€/ADULTE - 51.30€/JEUNE-18 ANS

45.60€/ENF-12 ANS - 39.90/ENF-6 ANS