Menu

DE LA SAINT SYLVESTRE 2026

L'AMUSE-BOUCHE

L'œuf surprise truffé, feuilleté maison aux graines

LE FOIE GRAS

Opéra de foie gras maison, cassis et pain d'épices,
confit d'échalotes aux figues,
réduction de mas amiel

LA SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques en feuilleté et au naturel,
truffe, céleri et herbettes

LE CHAPON

Médaillon de chapon cuit doucement aux morilles,
croustillant de pommes de terre, carotte glacée,
jus de volaille aux morilles

LE FROMAGE

Fromage du moment,
travaillé par le chef

LE FRUIT ROUGE

Comme une boule de Noël autour du fruit rouge,
feuillantine et biscuit aux amandes

110 €

SOIRÉE MUSICALE

de 20h à 2h

SUR RÉSERVATION

MAS DE CURE BOURSE

HÔTEL - RESTAURANT