

TRUFFES DE
LALBENQUE

Au Goût
Dujour

CHEZ DENIS DUJOUR • CUISINE DE SAISON
RESTAURANT À LALBENQUE

CUISINE DE
SAISON

PRODUITS FRAIS
LOCAUX

FAIT MAISON

Réservez au
06 08 70 51 05

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

Dîner mardi 31 décembre 2024

- ★
 - Amuse-bouche : brouillade au corail d'oursin
 - Marbré de cochon, foie gras de canard & truffes melanosporum, pétales d'oignons rouges
 - Coquilles Saint-Jacques rôties, salsifis persillés, fondue de poireaux, noisettes torréfiées et choux fleur, agrumes
 - Joue de cochon braisée, palets de courge aux épices, betteraves confites, jus au vadouvan ★
- Bleu et son shot de Rogome du Château Chambert
- Crème glacée chocolatée et truffes de Lalbenque & biscuit surprise



Prix 57 €