

Les Fêtes de fin d'année aux TUILERIES

25 Décembre
1^{er} Janvier

Soirée
Réveillon
31 Décembre

MUSIC LIVE & DJ

ANNÉES 80



Déjeuner de Noël

Cappuccino de langoustine



Noix de Saint Jacques au beurre de truffe,
potiron étuvé à la crème



Granité au vin de Noël



Chapon fermier BIO de la ferme des Gallinettes,
sauce suprême au foie gras



Bûche tradition aux marrons glacés et cœur de crème brûlée



Gourmandises de Noël

59[€]

LES
TUILERIES
RESTAURANT

Tél. 04 94 86 60 71 aubergedestuileries@wanadoo.fr

Réveillon de la Saint Sylvestre

Fraîcheur de crabe des neiges



Foie gras de canard mi cuit à l'armagnac
Chutney au raisin muscat



Médailon de homard, son velouté parfumé à la vanille bourbon



Granité au champagne



Filet mignon de veau façon « Rossini » sauce truffe
Etuvée de petits légumes



Pavlova glacée , crème de marrons, coulis de clémentines corses.

LES
TUILERIES
RESTAURANT

Tél. 04 94 86 60 71

aubergedestuileries@wanadoo.fr



129[€]

MUSIC LIVE & DJ
ANNÉES 80



Déjeuner du 1^{er} Janvier

Cappuccino de châtaignes



Foie gras de canard mi cuit à l'armagnac



Tourtière de pintade chaponnée BIO

de la ferme des Gallinettes

à la truffe, sauce aux morilles



Pavlova glacée à la vanille, crème de marrons,

coulis de clémentines corses.

63€

LES
TUILERIES
RESTAURANT

Tél. 04 94 86 60 71 aubergedestuileries@wanadoo.fr