

*L'HOSTALET DE VIVES*

*REPAS GASTRONOMIQUE*

*MENU DU JOUR DE L'AN*

*Le Cocktail de l'Hostalet et ses Amuse-bouche*

\*\*\*\*

*Feuilleté de foie gras poêlé aux pommes et oignons confits au vieux Banyuls*

*OU*

*Le trio du jour de l'An*

*OU*

*L'Assiette Trois Jambons*

\*\*\*\*

*La Reine des Mers à l'Armoricaine*

\*\*\*\*

*Le Chapon fermier farci avec son boudin blanc du Jour de l'An*

*OU*

*Le magret de canard grillé au feu de bois et ses légumes de saison*

\*\*\*\*

*Le plateau de fromages de nos Régions*

\*\*\*\*

*Le Rocher du Canigou*

*OU*

*La Tranche d'Omelette Norvégienne flambée au Cointreau et Grand-Marnier*

\*\*\*\*

*La Coupe de Champagne*

*Prix : 76,00 € T.T.C.*

*L'HOSTALET DE VIVES vous souhaite une Bonne et Heureuse Année*

**L'HOSTALET DE VIVES**

**REPAS GASTRONOMIQUE**

**MENU DU JOUR DE L'AN**

*Le Cocktail de l'Hostalet et ses amuse-bouche*

\*\*\*\*

*Le Duo de foie gras de canard et saumon fumé sur sa gelée au vieux Rivesaltes*

**OU**

*La Salade Mer Montagne*

\*\*\*\*

*Chapon fermier farci aux marrons et son boudin blanc du Jour de l'An*

**OU**

*Porcelet Ibérique Bio du Mas Py rôti et ses légumes de saison*

\*\*\*\*

*Le plateau de fromages de nos Régions*

\*\*\*\*

*L'Ananas gratiné*

**OU**

*Le Rocher du Canigou*

\*\*\*\*

*La Coupe de Champagne*

*Prix : 48,50 € T.T.C.*

**L'HOSTALET DE VIVES vous souhaite une Bonne et Heureuse Année**

**L'HOSTALET DE VIVES**

**REPAS GASTRONOMIQUE**

**MENU DU JOUR DE NOEL**

*Le Cocktail de l'Hostalet et ses Amuse-bouche*

\*\*\*\*

*Feuilleté de foie gras poêlé aux pommes et oignons confits au vieux Banyuls*

**OU**

*Le trio de Noël*

**OU**

*L'Assiette Trois Jambons*

\*\*\*\*

*La Reine des Mers à l'Armoricaine*

\*\*\*\*

*La Dinde fermière farcie aux marrons et son boudin blanc de Noël*

**OU**

*Le magret de canard grillé au feu de bois et ses légumes de saison*

\*\*\*\*

*Le plateau de fromages de nos Régions*

\*\*\*\*

*La Bûche Bavaroise*

**OU**

*Le Rocher du Canigou*

\*\*\*\*

*La Coupe de Champagne*

\*\*\*\*

*Prix : 76,00 € T.T.C.*

**L'HOSTALET DE VIVES vous souhaite un Joyeux Noël**

**L'HOSTALET DE VIVES**

**REPAS GASTRONOMIQUE**

**MENU DU JOUR DE NOEL**

*Le Cocktail de l'Hostalet et ses amuse-bouche*

\*\*\*\*

*Le Duo de foie gras de canard et saumon fumé sur sa gelée au vieux Rivesaltes*

**OU**

*La Salade Mer Montagne*

\*\*\*\*

*La dinde fermière farcie aux marrons et son boudin blanc de Noël*

**OU**

*La tranche de gigot d'agneau en feuilleté sauce forestière et ses légumes de saison*

\*\*\*\*

*Le plateau de fromages de nos Régions*

\*\*\*\*

*La Bûche Bavaroise*

**OU**

*Le Rocher du Canigou*

\*\*\*\*

*La Coupe de Champagne*

*Prix : 48,50 € T.T.C.*

**L'HOSTALET DE VIVES vous souhaite un Joyeux Noël**