



## Menu de Noël à la Table du Lavoir

Canapés:

Pâté en croute de gibier, pickles et herbes fraîches

~

Royale de langoustine et  
cappuccino de chou-fleur

~

Dos de cabillaud au naturel, huître pochée,  
pousses d'épinard et sauce vin blanc

~

Tournedos de volaille façon Rossini,  
pomme Anna et butternut

~

Fromages affinés et fruits confits

~

Bûche de Noël au miel de châtaignier et yuzu

~

Mignardises

*145€/pers. hors boissons*

*Menu unique le 24/12 au diner et le 25/12 au déjeuner*

*Déclinaison menu enfant*

*60€/enfant hors boissons*



## Menu du Jour de l'An La Table du Lavoir

Gougère à la truffe & cannelloni de saumon fumé

~

Tartare de truite des Pyrénées et huître,  
crème à l'oseille

~

Lotte rôtie, écrasé de chou-fleur aux algues et  
bisque mousseuse de langoustine

~

Filet de bœuf cuit aux sarments, céleri et échalote  
confite, sauce périgourdine

~

Poire pochée, chocolat Grand Cru et glace sarrasin

~

Mignardises

145€/pers. hors boissons  
Menu unique le 01/01 au déjeuner  
Déclinaison menu enfant  
65€/enfant hors boissons



## Menu de la Saint-Sylvestre

### La Table du Lavoir

Gougère à la truffe & cannelloni de saumon fumé

~

Tartare de truite des Pyrénées et huître,  
crème à l'oseille

~

Royale de foie gras, cappuccino de topinambour

~

Lotte rôtie, écrasé de chou-fleur aux algues et  
bisque mousseuse de langoustine

~

Filet de bœuf cuit aux sarments, céleri et échalote  
confite, sauce périgourdine

~

Poire pochée, chocolat Grand Cru et glace sarrasin

~

Mignardises

*230€/pers. hors boissons*

*Menu unique le 31/12 au diner*

*Déclinaison menu enfant*

*80€/enfant hors boissons*