



LA DINÉE  
du Viguier

# Menu de Noël

Service pour le réveillon et le jour de Noël

65€ PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)

## AMUSES BOUCHE

La surprise du Chef

## ENTRÉE

Escalope de Foie Gras au  
pamplemousse & pain d'épice

## PLAT

Filet de veau au beurre truffé  
Sauce Préigourdine,  
Pommes de terre aux châtaignes

## DESSERT

Bûche de Noël  
(Feuillantine pistache, framboise, chocolat & tonka)



LA DINÉE  
du Vignier

*Menu du réveillon  
du 31 décembre*

99€ PAR PERSONNE (HORS BOISSONS)

**AMUSES BOUCHE**

Oreiller de foie gras

**ENTRÉES**

Noix de Saint-Jacques

Caviar

Terrine d'Agneau

**POISSON**

Queue de Lotte panée et Safran

**TROU NORMAND**

Granité de blanquette ancestral

**VIANDE**

Filet de bœuf en crème de foie gras

**FROMAGE**

Glace au Bleu des Causses

Rocamadour au Pain d'Epices

Brie Truffé

**PRÉ-DESSERT**

Macaron Framboise

**DESSERT**

Assiette autour du chocolat

Délice au chocolat, glace et mousse