



## Hôtel Restaurant de Gigot - Vallée du Dessoubre

### **Plats des Réveillons de Noël et Nouvel An**

**A Retirer le 24/12 et le 31/12 de 16h à 17h**

#### **Les entrées**

- La terrine de foie gras, chutney de pommes 12.00€
- La terrine de gibier aux pruneaux et à l'Armagnac 7.00€
- Le ragout de fruits de mer au Safran 15.00€
- La douzaines d'escargots de Fremondans en persillade traditionnels 11.00€

#### **Les plats**

- La pièce de sanglier rôtie cuite à point, sauce Grand-Veneur et garniture chasse 12.50€
- La ballotine de volaille Label Rouge aux morilles et Vin Jaune, garniture d'hiver 17.00€
- L'aumônière de truite saumonée, bisque de homard et risotto aux petits légumes 10.00€

#### **Dessert**

- La buche traditionnelle à la poire pochée et au chocolat noir à partager 5.00€ la part

Veillez nous contacter par téléphone au 06-37-60-74-59 ou au 03-81-68-91-18

Avant 18h00 le 22/12 pour Noël et le 28/12 pour Nouvel An