



AU COEUR DE L'ADOUX

ÉVASION GOURMANDE
RÉVEILLON
NOËL
NOUVEL AN

CHEF BERNARD CAYRIER

MAÎTRE RESTAURATEUR
MEMBRE DE L'ACADÉMIE NATIONALE
DE CUISINE DE LA FRANCE

RÉSERVATIONS
WWW.DOMAINEDELADOUX.FR
CONTACT@DOMAINEDELADOUX.FR
04 92 32 51 42



AU COEUR DE L'ADOUX

MENU NOËL 24/12

RISOTTO | BUTTERNUT
NOIX DE SAINT-JACQUES | CITRON VERT

FOIE GRAS | PAIN D'ÉPICES
CHUTNEY DE FIGUES

CHEVREUIL | GRATIN |
LÉGUMES GRILLÉS
OU
DOS DE LOUP | CRÈME DE PANAIIS

FROMAGES | FRUITS SECS | GELÉE DE COING

BÛCHETTE
CITRON JAUNE | FRUITS ROUGES

CAFÉ
PRALINE BELGE

69,00 € P.P.

*BOISSONS NON INCLUSES

RÉSERVATIONS | WWW.DOMAINEDELADOUX.FR
CONTACT@DOMAINEDELADOUX.FR | 04 92 32 51 42



AU COEUR DE L'ADOUX

MENU NOUVEL AN 31/12

GAMBA | SAVEURS ASIATIQUES

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

TRILOGIE DE FOIE GRAS

TROU UBAYE | LIMONCELLO | SORBET CITRON

CERF | GRAND VENEUR | ÉCRASÉ TRUFFÉ | LÉGUMES
OU

SAINT PIERRE | CRÈME CHAMPAGNE
PANAIS | LÉGUMES

FROMAGES | FRUITS SECS | GELÉE DE COING

ENTREMETS | MARRONS GLACÉS | CHOCOLAT

CAFÉ | PRALINE BELGE

ACCORDS METS VINS

CHAMPAGNE 00 H 00

DANSE AU BAR JUSQU'À 2 HEURES
BIÈRES AU FUT | SOFTS | EAUX | VINS

125,00 € P.P.

*BIÈRES SPÉCIALES | ALCOOLS FORTS NON INCLUS

RÉSERVATIONS | WWW.DOMAINEDELADOUX.FR
CONTACT@DOMAINEDELADOUX.FR | 04 92 32 51 42