

*Restaurant*

*Le Rocher de l'Arsault*

*est heureux  
de vous présenter*

*Son*

*Menu de fin d'année*

*« 2017 »*

*Cocktail St Sylvestre ou Cocktail sans alcool  
et son huitre chaude gratinée*

---

*Escalopes de ris de veau tièdes rôti  
et glacé au vieux Pineau,  
sur jeunes légumes croquants et son croustillant de cèpes.*

---

*Nage de noix de St Jacques « façon raviole » et foie gras,  
jus corsé de volaille à la Sadiane  
et foin de poireaux.*

---

*Pause fraîcheur sans alcool*

---

*Tournedos de lotte barder de lard,  
aux poireaux confits,  
légumes d'écoliers,  
réduction de fumet à la vanille.*

*Ou*

*Tournedos de filet de bœuf,  
sauce Périgueux,  
pommes château et minis poivrons rôtis*

---

*Sélection de fromages  
et petites salade fraîcheur aux noix.*

---

*Dessert de Noël*

---

*Café et ses gourmandises*

*Ce menu est établi pour le 25 décembre au déjeuner,  
Le soir de la St Sylvestre et le jour de l'an au déjeuner,*

*au prix de: 115 Euros ttc accords mets et vins*

*Apéritif, Vins et Café compris.*

*Ou*

*au prix de 80 Euros ttc Apéritif et café compris*

[www.rocher-arsault.com](http://www.rocher-arsault.com)

Le Rocher de l'Arsault –

15 rue de l'Arsault - 24000 Périgueux - France –

Réserve Tél. **05 53 53 54 06** -