

*Le Rocher de l'Arsault*

*est heureuse  
de vous présenter*

*Son*

*Menu de fin d'année  
«2021-2022 »*

*Petites rillettes de saumon frais et fumé aux amandes  
et son apéritif des fêtes ou Cocktail sans alcool*

—

*Le foie gras de canard « basse température » mi-cuit  
Ecorce d'orange confite en tempura.*

—

*Langoustines à la vapeur, salpicon de concombres et mangues,  
caviar de Neuvic, sous sa tuile dentelle.*

—

*Raviole de Noix de Coquilles St Jacques cèpes, nage de fenouil.*

—

*Pause d'agrume au sirop de coriandre.*

—

*Filet de bœuf d'une autre façon, truffes,  
légèreté d'apiacé, petit jus iodé*

—

*La dégustation de fromages de France*

—

*Le velours ivoire, mandarine, éclats de chocolat*

—

*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 87 euros ttc Apéritif et café compris*

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

restaurant Le Rocher de l'Arsault 15 rue de l'Arsault - 24000 Périgueux - France –