

# Menu de Noël



RESTAURANT LE SUD  
SEVERIN PETRA

77€



## MISE EN BOUCHE

Croustidos de truffes, huile d'olive et fleur de sel  
Cappuccino de pétoncles, cèpes et truffes

## ENTRÉES

Foie gras frais mi-cuit au poivre de Timut et poire  
confite

\*\*\*\*\*

Risotto de homard, salade d'herbes fraîches et jus  
d'américaine vanillé

## PLAT

Filet mignon de veau accompagné de Carottes,  
Marrons et Céleris sur un lit de sauce Périgieux

## FROMAGE

Brie aux truffes, affiné par nos soins

## DESSERT

Croustillant Praliné au chocolat  
Création DU MOF ROLAND DELMONTE

\*\*\*\*\*

Mignardises

# Menu de la Saint Sylvestre

RESTAURANT LE SUD  
SEVERIN PETRA

98€

## MISE EN BOUCHE

Pommes de terre rattes et mousseline de caviar  
d'Aquitaine

Croustidos de foie gras glacé au jus de viande

## ENTRÉES

Foie gras frais mi-cuit au poivre de Timut et poire  
confite

\*\*\*\*\*

Coquille St Jaques aux poireaux, crème d'oignon doux  
et pommes paillasons

\*\*\*\*\*

Risotto de homard, salade d'herbes fraîches et jus  
d'américaine vanillé

\*\*\*\*\*

Granité au champagne

## PLAT

Filet mignon de veau accompagné de Carottes,  
Marrons et Céleris sur un lit de sauce Périgueux

## FROMAGE

Brie aux truffes, affiné par nos soins

## DESSERT

Pot confiture de vieux garçons et tuile oranges amandes

Pot aux deux chocolats et tuile au chocolat

\*\*\*\*\*

Mignardises