

Dîner de Noël *& Surprises !*

Apéritif – RDP

Bloc de foie gras

accompagné d'une confiture de figues et de toasts dorés

Maki-sushi rolls

Sélection de makis frais, préparés maison

Morue au four

accompagnée d'une délicate sauce Rose des Pyrénées et
d'une salade de saison

"Trou audois"

Chapon aux marrons

rôti selon la tradition, accompagné d'un gratin de pommes de terre

Bûche de Noël

le grand classique des fêtes – servie à volonté

Flan au caramel

servi avec chantilly

24 DEC | 20:00 | 68 €

Tel. 0468208072 – 11500 Belvianes
info@hotelrosedespyrenees.com

Christmas dinner & Surprises !

Aperitif - RDP

Block of foie gras

accompanied by fig jam and golden toast

Maki-sushi rolls

selection of fresh maki rolls, prepared in-house

Baked cod

accompanied by a delicate Rose des Pyrénées sauce
and a seasonal salad

"Trou audois"

Capon with chestnuts

traditional roast, accompanied by potato gratin

Christmas log cake

the classic holiday dessert— all you can eat

Caramel flan

served with whipped cream

24 DEC | 20:00 | 68 €

Tel. 0468208072 - 11500 Belvianes
info@hotelrosedespyrenees.com