



24 décembre au soir, 25 décembre à midi et 1^{er} janvier à midi

Crèmeux d'avocat à l'émietté de crabe des neiges

Terrine de foie gras de canard au Muscat de Beaumes de Venise,
confiture de rhubarbe et pain mendiant
ou Feuilleté d'écrevisses à l'armoricaine

Trou provençal (sorbet arrosé de Muscat ou marc de Provence ou Champagne)
supplément 5 €

Filet de loup crème de butternut aux truffes
ou
Sauté de chapon aux morilles

Plateau de fromages ou faisselle

Assiette gourmande

52 € par personne hors boissons

Restaurant La Bartavelle

5 rue Camille Pelletan - 84110 Vaison la Romaine

Tel: 04 90 36 02 16



31 décembre au soir

Crèmeux d'avocat à l'émietté de crabe des neiges

Terrine de foie gras de canard au Muscat de Beaumes de Venise,
confiture de rhubarbe et pain mendiant
ou Feuilleté d'écrevisses à l'armoricaine

Filet de loup crème de butternut aux truffes

Trou provençal (sorbet arrosé de Muscat ou marc de Provence ou Champagne)

Sauté de chapon aux morilles

Plateau de fromages ou faisselle

Assiette gourmande

65 € par personne hors boissons

Restaurant La Bartavelle

5 rue Camille Pelletan - 84110 Vaison la Romaine

Tel: 04 90 36 02 16