



***Menu 1<sup>er</sup> de l'An 82 € T.T.C Hors Boissons***

***Médailon de Foie gras de canard Maison***

*Accompagné de sa Gelée de Feijoa aux Piments d'Espelette*



***1/2 Queue de Langouste à l' Armoricaine***



***Fraîcheur de «l'an que vèn»***



***Filet de Bœuf Poêlé***

*Sauce aux Cèpes*

***Gratin Dauphinois / Dariole Légumes de Saison***



***Entremet du Nouvel An***

*Dessert Glacé (Biscuit amandes , Parfait Champagne , Sorbet Fraise , Chantilly )*

**UN VERSEMENT**

**D'ARRHES VOUS SERA DEMANDE LORS DE VOTRE RESERVATION**

