



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

### *Médaillon 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**

