



# RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE

MENU PROPOSÉ À 70 €\*  
(HORS APÉRITIF ET VIN)

**FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU PIMENT D'ESPELETTE**  
*accompagné de sa petite salade gourmande*

-o-oOo-o-

**DUO DE SAUMONS DE L'ATLANTIQUE**  
*mariné à l'aneth citronné et farci de petits légumes*

-o-oOo-o-

**FILET DE CHAPON FARCI SAUCE AU PORTO BLANC**  
*gratin de pomme de terre sur poêlée forestière*

-o-oOo-o-

**FROMAGE DE BREBIS FERMIER**  
**AUX DOUCEURS\* BASQUES**  
*\*pomme et cerises*

-o-oOo-o-

**DÉLICE DU PÂTISSIER**  
**SERVI AVEC SA COUPE DE CHAMPAGNE**

-o-oOo-o-

**CAFÉ**

\* REGLEMENT DEMANDÉ À LA RÉSERVATION

Cotillons, Serpentins, Animation musicale (dansante de minuit à 1h du matin)





# RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE

## BAR & CAVE DU SOIR...



### « BAR »

*(apéritif servi au verre avec amuse-bouches)*

5 €

FLUTE DE CHAMPAGNE,

MOJITO BASQUE,

VIN CUIT,

WHISKY

3 €

SODA,

JUS DE FRUIT,

BIÈRE

### « CAVE »

*la bouteille 75 cl / 18 €*

JURANÇON BLANC SEC OU MOELLEUX

NAVARRE ROUGE OU ROSÉ

RIOJA ROUGE

BORDEAUX ROUGE

*vin au verre 5 €*

**BOUTEILLE DE CHAMPAGNE 35 €**

Cotillons, Serpentins, Animation musicale (dansante de minuit à 1h du matin)

