



## Menu du jour de l'An 2014

Prix : 69,00€

### Cocktail du 109

Toasts et canapés

**Terrine de foie gras mi-cuit,**  
Compotée de figues confites  
Et Bouquet de mesclun au balsamique

\*\*\*\*

### Volaille fermière « Label rouge »

**Pochée aux écrevisses,**  
Bisque crémeuse et  
Ecrasé de pomme de terre à l'huile vierge

\*\*\*\*

### Demi St Marcellin

affiné par la Mère Richard  
Ou

### Faisselle fermière

Nature ou coulis

\*\*\*\*

Buche Surprise du nouvel an  
et sa Coupe de champagne

### Café

### Boissons comprises :

1/2 bouteille de vin pour 2 personnes (rouge, rosé, ou blanc au choix),

1/2 bouteille Evian ou Badoit