MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 110 €

Coupe de Champagne Acras « Maison » et jambon Patta Negra

Au choix

Foie gras de canard « Maison ». Chutney aux figues.

Pressé de chair de crabe, bar et noix de St Jacques. Façon tartare à l'huile d'olive fumé et sésame torréfié.

> Nage de lotte et langoustines. Fumet de homard crémé.

> > Au choix

Duo de ris de veaux et filets de caille.

Gratin de pommes de terre, poêlée de champignons au jus de truffe.

Noix de Saint-Jacques.

Rôties au beurre « Bordier » et vin de Champagne, crumble de légumes d'hiver au parmesan.

Le chariot à fromages sup 15.00 €

Au choix

-Le kouign-amann artisanal tiède, caramel au beurre salé.
-Les profiteroles vanille « Bourbon ».
-La crème brulée.
La Tarte au citron frais destructurée.
-Le véritable baba au rhum vieux, crème épaisse.

Réservation par téléphone 0299315596 ou email <u>contact@legalopin.fr</u> 50 € d'arrhes par personne par carte bancaire à distance au 0299315596 LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS