



*Menu de la Saint Sylvestre 2016*  
*New Years Eve Dinner 2016*  
*Nochevieja 2016*



*Amuses bouches \*Hot canapes\* Aperitivos*

\*\*\*\*\*

*Mille-feuille crabe, gambas & saumon fumé*  
*Mille-feuille crab, gambas & smoked salmon*  
*Milhojas de cangrejos, gambas y salmón ahumado*

\*\*\*\*\*

*Trilogie de foie gras cuisiné à l'Armagnac, Cognac & Porto*  
*Trilogy of foie gras cooked in Armagnac, Cognac & Port wine*  
*Trilogía de foie gras cocinado con Armagnac, Cognac & Oporto*

\*\*\*\*\*

*Trou Normand \* Palate cleanser : apple sorbet with Calvados*  
*Hueco Normando: Calvados y sorbete de manzana*


\*\*\*\*\*

*Filet de bœuf sauce aux truffes & son écrasé de pommes de terre dans son jus*  
*Beef tenderloin & special homemade mashed potatoes with truffle sauce*  
*Solomillo de ternera y su puré de patatas con salsa de trufas*

\*\*\*\*\*

*Notre sélection de fromages affinés du moment \* Selection of fine French cheeses*  
*Nuestra selección de quesos franceses curados*

\*\*\*\*\*



*Croustillant de fraises Grand Marnier*  
*Crispy dessert with strawberries & Grand Marnier*  
*Crujiente de fresas y Grand Marnier*

\*\*\*\*\*

*Café et mignardises \* Coffee & petits fours \* Café y pastelitos*

\*\*\*\*\*

*½ Bouteille de champagne, eau, pain & Iva incluse*  
*½ Bottle of champagne, water, bread & IVA included*  
*½ Botella de champagne, agua, pan & IVA incluida*

**95€**

*Place limitées merci de réserver au 952 858 049*  
*Seating limited, please call to book your table 952 858 049*  
*Aforo limitado, por favor reserve al 952 858 049*

