

# MENU Jour de l'An

Cocktail festif

\*\*\*

Foie Gras de canard sur lit de mâche et sa compotée d'oignons  
réduction de balsamique

Accompagné de son verre de Loupiac Château Fortin

\*\*\*

St Jacques et sa crème de Loupiac accompagnée  
de son bouquet de légumes et pousse d'aillée  
Bordeaux Entre Deux Mers Château Mylord

\*\*\*

Grenadin de veau sauce Morilles accompagné de  
son fagot d'haricots verts et de ses pommes champêtres  
Bordeaux Supérieur rouge Château Cazat-Beauchène 2005

\*\*\*

Assiette de Fromages Festifs

\*\*\*

Cœur fondant au chocolat et son coulis de framboises

Hotel \*\*\*  
**Les Trappeurs**



LES  ORRES