

Restaurant

LA GOULUE



Madame, Monsieur

Les Fêtes de fin d'année approchent, le restaurant La Goulue vous propose ses menus de fête pour vous accompagner dans cette nouvelle année 2022

Vous trouverez ci-joint les menus
du Réveillon de Noël & du Réveillon de la Saint Sylvestre.
Nous espérons qu'ils éveilleront votre gourmandise si c'est le
cas n'hésitez pas à nous contacter au 05.59.24.90.90 ou 06.88.55.84.24

Le Meilleur accueil vous sera réservé

3, rue Etienne Ardoin 64 200 Biarritz

(À proximité de la gare du Midi)

Tél : 05.59.24.90.90

Mobil : 06.88.55.84.24

Site : www.lagouluebiarritz.com E-mail : fred.lagouluebtz@gmail.com

Menu du Réveillon de Noël

Symphonie et délices d'accueil

Le Pavé de Foie Gras des Landes Mi-cuit au Naturel Quenelle de Chutney
Granny Smith, Nonnette de Pain d'Épice au Miel

Les Noix de Saint-Jacques de Saison Poêlées en Nage de Crème de Cresson BIO

Le Filet de Bœuf Chateaubriand, Sauce Périgourdine à la Truffe Noire,
Croquette Moelleuse de Polenta au Saveur de Cèpes

Le Vacherin Glacé Vanille & Framboise
(Meringue, glace vanille, sorbet framboise et chantilly)

Café & Mignardises

50 €/personne (Uniquement sur réservation)

Menu du Réveillon de la Saint Sylvestre

Symphonie et délices d'accueil

Le Foie Gras de Canard des Landes Frais Poêlé et sa Comptée de Poires
Onctueuse Légèrement Acidulée et Poivre Blanc de Penj

Les Noix de Saint Jacques Fraiches Juste Saisies en Croûte de Noisettes,
Mousseline d'Épinard et sa Mousse d'Ail

Instant Glacé

Le Cœur de Filet de Bœuf Chateaubriand, Sauce Périgourdine à la Truffe Noire,
Croquette de Polenta au Saveur de Cèpes

Le Vacherin Glacé Vanille & Framboise
(Meringue, glace vanille, sorbet framboise et chantilly)

Café et Mignardise

70 €/personne
(Uniquement Sur Réservation)