

# Happy New Year 2023

## Menu de la Saint-Sylvestre New Year's Eve menu

31 décembre à partir de 19.00

31 st December from 19:00

### 115€

*Une coupe de champagne  
vous sera offerte*  
*A glass of champagne  
will be offered*

### ENTRÉES STARTERS

- *Huitre gelée aux oeufs de truite*  
*Jelly Oyster with Trout eggs*
- *Trio de poissons au saumon et au thon*  
*Trio of Fish with Salmon and Tuna*
- *Rosace de noix de St Jacques snackée,  
échalotes et jambon cru façon tatin*  
*Rosette of snacked Walnut St Jacques with shallots,  
with raw ham, tatin style*
- *Tataki de magret de canard du  
sud-ouest au gingembre et au sésame*  
*Tataki of duck breast from the South-West  
with Ginger and sesame*

### PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

- *Côte de boeuf rôti à basse température,  
crème de butternut et sauce à l'ail confit*  
*Low-temperature roasted rib of beef,  
butternut cream and garlic confit sauce*  
*ou or*
- *Pavé de cabillaud et marmelade d'endives à l'orange*  
*Cod steak and orange endives marmalade*

### DESSERT DESSERT

- *Sablé au citron meringué*  
*Lemon meringue shortbread*

Réservation souhaitée via téléphone ou par e-mail  
Reservation requested by telephone or e-mail

  
**ARION**  
BRASSERIE