

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 2019

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](http://www.lagouluebiarritz.com)  
E-mail : [fred.lagouluebtz@hotmail.fr](mailto:fred.lagouluebtz@hotmail.fr)

## 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

45 €/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

\*\*\*

65 €/personne

(Uniquement Sur Réservation)