



# Nouvel an 2026

## AMUSE BOUCHE

Fine de Mesquer gratinée,  
curry Breton perles d'échalote

Cappuccino de la forêt, oignons frits

Bouchée au saumon saumuré, crème ciboulette

## ENTRÉES

Foie gras de canard Maison,  
parfumé au satay

Carpaccio de Saint Jacques truffé

## PAUSE FRAÎCHEUR

## PLATS

Suprême de volaille fermière aux morilles  
écrasé de pommes de terre, jus de viande  
ou

Queue de Homard bleu en médaillons

Tombée de poireaux au sarrasin  
Galois des Prés Vert, bisque

## DESSERT

Grand dessert du Nouvel An  
Café & chocolats

Soirée festive  
by DJ Debeaufort

## Menu à 140 €

Prix net hors boissons taxes & services compris  
Infos & réservations sur [www.labarbaude.fr](http://www.labarbaude.fr)  
ou par téléphone au 02 40 42 01 01