



★ Joyeux Noël et Bon Appétit ★

★ MENU DE NOËL ★

24 et 25 DECEMBRE 2018



70 USD

★ Plat ★

★ Mise en Bouche ★

Mousse d'Aubergine Fumée et son Chausson aux Légumes et au Fromage
Eggplant Mousse & Vegetable Cheese Turnover

★ Entrée ★

Traditionnelle Gratinée à l'Oignon au Gruyère suisse
Traditional Onion Soup, baked with Swiss Gruyère

Ou

Rosace de Saumon Mariné à l'Aneth sur une Mirepoix de Pommes de Terre
à la Vinaigrette au Citron vert et une mousse de Moutarde
A Rose of Marinated Salmon with Fresh Dill & Spices on bed with
diced boiled potatoes, Simple Lime Vinaigrette and Mustard Mousse

Ou

Terrine de Foie Gras Maison avec un Chutney d'Ananas et Cerises Lao *

Home Made Foie Gras Terrine Served with a Pineapple Chutney and Lao Cherries *

Ou

Terrine de Chevreuil au Poivre Vert et sa Gelée au Gingembre
Green Pepper Venison Terrine served with Ginger Jelly

Ou

Mousse de légumes sur un Carpaccio de Betterave, Navet et Concombre en Saumure
Vegetable mousse on a Beetroot Carpaccio, Turnip and Cucumber in Brine

Filet de Buffle Poêlé, Sauce aux Cèpes relevée au Foie Gras
Servi avec une Galette de Pommes de Terre et une Mousse de Carotte au Gingembre

Pan Fried Buffalo, Cep Gravy seasoned with Foie Gras
Served with Hash Brown Potatoes and a Ginger flavoured Carrot Mousse
Ou

Traditionnelle Dinde de Noël Farcie aux Champignons de Lyang Prabang
Servie avec un Gratin Dauphinois et une Mousse de Légumes
Traditional Christmas Turkey Stuffed with Lyang Prabang Mushrooms
Served with Gratin Dauphinois and a Vegetable Mousse

Ou

Filet de Lieu Noir sur une Mousseline de Poisson du Mékong
aux Asperges vertes nappé d'un Beurre à l'échalote, Gâteau de Riz brun aux Légumes
Pan-fried snow fish on a bed of Mekong fish and green Asparagus mousseline
in a White Wine and Shallot Sauce served with Organic Brown Rice
and diced Vegetables

★ Fromage ★

Brie, Gruyère Suisse, Bleu de Causses et Chèvre de Vang Vieng
Cheese Selection

★ Farandole de Desserts ★

Bûche pralinée de Noël, Crème brûlée aux Marrons, Amandine au Litchi
Farandole: Praline Yuge Log, Chesnut crème brûlée, Almond and Lychee Tartlet



Espresso ou Thé Lao avec un Chocolat et des Petits Fours
Espresso Lao a range of Teas with a Chocolate Bonbon & Cookies

* 10 USD supplement