

★ Bonne Année et Bon Appétit ★



★ MENU DU 31 ★

DECEMBRE 2018



70 USD

★ Entrée ★

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

Ou

Ballotine de Dinde à la Forestière, parfumée au Romarin du jardin sur lit de Mesclun
Turkey Ballotine Stuffed with Pork, Mixed Mushrooms, Rosemary flavored
in a Bed of Mixed Organic Green Salad

Ou

Foie Gras Mi-cuit Maison gelée au Porto et son Craquant de Pain d'Épices *
Foie Gras Terrine, Porto Wine Jelly and Crispy Gingerbread *

Ou

Bouchées à la Reine aux Grenouilles et aux Fruits de Mer au Riesling
Frog and Seafood Vol au Vent in Riesling White Wine



Bouquet de Crevettes de Mer rôties au Pastis sur un
Médailillon de Poisson du Mékong aux Poireaux

Roasted Pastis's Marinated Shrimps on the Top of a Mekong Fish Terrine

Ou

Poêlée de Filet de Loup de Mer, Cœur de Saint-Jacques
au Beurre de Gingembre sur un Risotto au Potimarron
Pan-fried Sea Bass and Scallop on bed of Pumpkin Risotto,
Ginger & White Wine "Beurre Blanc"

★ Pause Fraîcheur ★

Sorbet Ananas Rhum Blanc
White Rum with Pineapple Sorbet

* 10 USD supplement

★ Plat ★

Filet de Buffle Poêlé aux Deux Sauces, aux Champignons de Lyang Prabang
et au Poivre Noir servi avec une Pomme Croquette,
une Mousse de Légumes et des Tomates Rôties

Pan fried of Buffalo with a Duo Sauce

(Lyang Prabang Mushrooms and Black Pepper Gravy)

Served with "Croquette Potatoes", Green Vegetable Mousse and Roasted Tomatoes

Ou

Magret de Canard sauce à l'Orange de Malabar et au Grand Marnier
servi avec une Purée Pomme-Celeri et une Poire Nashi poêlée

Pan-fried Duck Breast in Bael Fruit Sauce with Grand Marnier and a Potato and
Celery Puree accompanied by a Pan-fried Nashi Pear

Ou

Raviolis Farcis à la Jeune Courge et à la Ricotta sur un lit de Tomates Rôties,
Sauce au Gorgonzola et son Mille-feuille de Pommes de Terre

Raviolis Stuffed with Young Marrow and Ricotta, on a Bed of Roasted Tomatoes With
Gorgonzola Sauce and Potato Mille-feuille

★ Fromage ★

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

★ Palette de Desserts ★

Royal Chocolat Praliné, Saint Honoré Pistache et Coulis de Framboise
Poire Pochée au Gingembre sur une Glace au Caramel Salé
servie dans une Coupe de Craquant au Thé Vert

Royal Chocolate Praline, Saint Honore Pistachio and Raspberry coulis
Ginger Poached Pear on Salted Caramel Ice Cream Served in a Crunchy Green Tea



Expresso ou Thé Lao et Mignardises
Lao Espresso or Lao Tea served with Cookies