

Menu du Réveillon du Nouvel An 2019

New Year's Eve Menu 2019

\$59

Amuse-bouche

Verrine de velouté d'asperge verte et son pâté chaud aux crevettes et au poulet
Glass of creamy green asparagus soup and warm shrimps and chicken fritter



Entrées/Starters

Traditionnelle gratinée à l'oignon au gruyère suisse

Traditional french onion soup with swiss gruyère

Ou /or

Ballotine de volaille aux cèpes sur une confiture chutney de mangue et goji

Poached poultry meat roll ballotine with cep mushrooms on bed of mango and goji chutney

Ou /or

Terrine de foie gras mi-cuit au naturel

accompagnée d'une compote de pommes et raisins blancs sur un pain d'épice (supplément \$12)

Foie gras terrine and white raisin & apple compote on ginger bread (extra \$12)

Ou /or

Millefeuille de thon et de noix de saint-jacques sur un carpaccio de saumon,
vinaigrette au yuzu et copeaux de légumes craquants

*Raw tuna tartar and scallops mille feuilles on bed of saumon carpaccio
with yuzu vinaigrette and sweet and sour vegetable chips*

Ou /or

Tarte feuilletée aux légumes sur une crème au bleu d'Espagne,
méli-mélo de mesclun et de fleurs à la vinaigrette à l'huile de noix

*Roasted vegetable on bed of spanish blue cheese crispy tart,
flowers and mixed green leaves in walnut oil vinaigrette*

Ou /or

Bisque d'écrevisse et de crabe du Laos servie avec des nems croustillants aux crevettes et asperges vertes

Lao crayfish and crabs bisque and crispy spring rolls stuffed with shrimps and green asparagus



Plat Principal /Main Course

Poisson de Mékong poêlé au beurre de gingembre sur un lit de potiron rôti
et des pommes de terre cuites dans un bouillon de volaille

*Pan-fried mekong fish in ginger flavoured "beurre blanc"
on bed of roasted pumpkin and potatoes boiled in chicken stock*

Ou /or

Filet de buffle poêlé au poivre noir de Khampot,
servi avec un gratin dauphinois, une mousse de potiron et des légumes glacés

*Pan-fried of local buffalo with khampot's black pepper gravy,
served with dauphinois potato, pumpkin mousse and glazed vegetables*

Ou /or

Magret de canard poêlé, sauce à l'orange de malabar et au grand marnier,
servi avec une pomme darphin et une jeune courge verte

*Pan-fried duck breast in bael fruit and grand-marnier sauce
comes with hash brown potato and young green pumpkin*

Ou /or

Raviolis maison farcis à la tomate sèche, aux champignons parfumés et ricotta de buffle d'ici
sur un lit de feuilles d'amarante, réduction crémeuse à l'artichaut

*Home made raviolis stuffed with baked tomato,shiitake mushrooms and local buffalo ricotta
on a bed of amaranth leaves, creamy artichoke sauce*



Assiette de Fromage (+\$10)

Cheese plate (+\$10)



Palette de Desserts du Nouvel an /New Year's Eve Dessert Selection

Mousse à la passion et au chocolat noir,
Opéra à la framboise et Mini omelette norvegienne à la vanille de Bourbon



Espresso ou café ou thé lao et mignardises

Lao espresso or coffee or lao tea and cookies