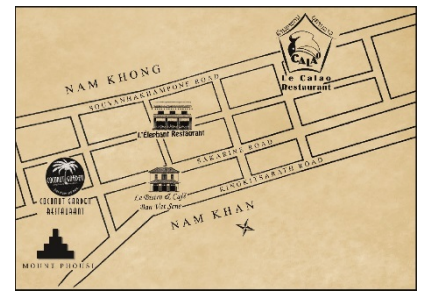




L'ELEPHANT RESTAURANT

customer@elephant-restau.com

tel 071 252 482



NEW YEAR'S EVE DINNER

2017 - 2018

70\$

Amuse-bouche

Verrine de velouté de brocoli et son pâté chaud au poulet et aux crevettes, nem au saumon
Glass of creamy broccoli soup, shrimps and chicken fritter and salmon spring roll



Entrées/Starters

Traditionnelle gratinée à l'oignon au gruyère suisse
Traditional french onion soup with swiss gruyère

Ou/or

Terrine de canard aux morilles et son chutney à la tomate verte et aux baies de goji
Duck and morels terrine served with green tomato and goji berries 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 80 000 Kip)

*Foie gras terrine and white raisin & apple compote on ginger bread
(extra 80 000 Kip)*

Ou/or

Roulade de saumon fumé au thon et de crabe d'Alaska sur un tapis de fruit du dragon rouge
en gelée, vinaigrette de noisette et d'un mesclun de feuilles vertes et fleurs
Salmon roulade stuffed with tuna and Alaska king's crab on bed of red dragon fruit aspic
Hazelnut dressing oil and mesclun and flowers salad

Ou/or

Mousse d'avocat en mille-feuille, carpaccio de légumes à la vinaigrette à la truffle,
"laap" aux champignons légèrement relevé (**vegetalien**)
*Avocado mousse mille-feuille, poached mix vegetable carpaccio with truffle dressing
mix mushrooms "laap" style (**vegan**)*

Ou/or

Bisque de poisson du Mékong et crabes des rizières
servie avec des nems croustillants aux crevettes, perche du mékong et asperges vertes
*Mekong fish and crabs bisque with crispy spring rolls stuffed with shrimps, mekong perch
and green asparagus*

Plat Principal /*Main Course*

Filet d'agneau rôti en croûte de thym frais sur un lit de purée de patate douce aillée et réduction aux champignons, servi avec un gratin dauphinois et un tian de légumes

Roasted lamb fillet, crusted with fresh thyme on bed of sweet potato with garlic in mushrooms gravy, served with potato gratin dauphinois and baked mix vegetables in provencale style

Ou/or

Cabillaud Noir poêlé sur un lit de potiron rôti, sauce à la bourguignonne et des pommes de terre rôties sur une fondue de poireaux

Pan-fried snow fish on bed of roasted pumpkin in "burgundy" sauce (red wine sauce) comes with roasted potato and on bed of sautéed leeks

Ou/or

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

Pan-fried of farmed venison with khampot's black pepper gravy, served with dauphinois potato cup, pumpkin mousse and glazed vegetables

Ou/or

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

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

Ou/or

Fleurs de banane et champignons braisés au vin blanc, en croûte, servie avec une tombée de légumes à l'origan, de quinoa persillés et d'un riz brun (vegetalien)

Baked stew banana flowers and mix mushrooms in white wine with puff pastry comes with quinoa and herbs, organic brown rice and sauted mix vegetables with oregano

(vegan)



Fromage/ *Cheese*

Morbier et Fourme d'Ambert au miel agrémentés d'épices et de fleurs

Morbier and Ambert blue cheese, honey, flowers and spices,



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

Tiramisu dans une coupe au chocolat noir, tatin sur une mousseline au praliné et un un flan au lait de noix de coco caramélisé

Tiramisu in chocolate cup, apple tatin on bed of hazelnut cream, caramelized coconut milk custard



Espresso ou thé lao avec un chocolat et des petits gâteaux
Espresso lao or a range of teas with chocolate bonbon & cookies