

Noche Vieja – New Year's Eve – Saint Sylvestre
Menu
31 de Diciembre 2018

Coupe de Cava et sa mise en Bouche

Terrine de foie gras et on chutney de mangue et gingembre
Terina de foie gras con su Chutney de mango y jengibre
Foie gras terrine and its mango and ginger chutney

o
Petit plateau de fruit de mer
Pequeña mariscada
Small Sea food platter

o
Gambas et frisson de yogourt citronné
Surtido de gambas con su escalofrió de yogur cítrico.
Prawns and its frisson of lemony yogurt.

Filet de bœuf et sa croute de basilic et parmesan, réduction de porto balsamique
Solomillo de ternera con su costra de albahaca y reducción de porto balsámico
Beef filet and its basil and parmesan crust, Porto and balsamic reduction

o
Filet de turbot et ses champignons des bois en croute feuilleté
Filete de rodaballo con sus setas silvestres en su costra de hojaldre
File of turbot with wild mushrooms in a puff pastry

o
Pavé de biche aux airelles et réduction de vin rouge
Solomillo de ciervo marinado con arándanos y su reducción de vino tinto
Deer filet marinated with buckleberries and its red wine reduction

Assortiments de fromages français – *Assortiments of French cheeses* – *Selección de quesos Franceses*

o
Mille-feuilles glacées au pain d'épices et chocolat
Milhojas helado de pan de especias y chocolate
Gingerbread and chocolate mille-feuilles iced

o
Religieuse « Piña Colada »
Religiosa a la Piña Colada.
«Piña Colada » religiense

Soirée animée par « Soulsposion »
Evening entertained by "Soulsposion"
Noche Animada por "soulsposion"

96.628.96.86

legourmand.javea@gmail.com

www.legourmandrestaurant.es

Prix – 90€ par personne
Inclus ½ bouteille de vin, eau, Pain, Café ou Te
Cotillons et raisins de la chance,
Concert et piste de dance

Menu servi le 1^{er} de l'an
Same menu 1st january
Mismo Menu 1º Enero
55€ - 01/01/2018

Happy
New Year

Happy
New Year