

Menu de Noël

Christmas Menu

Menu de Navidad

le gourmand
restaurant

25 Décembre 2018

le gourmand
restaurant

Coupe de cava et sa mise en bouche

Duo de Foie gras et son chutney de poires, vanille et cannelle

Duo of foie gras and its pear vanilla and cinnamon chutney

Duo de foie con su chutney de pera, vanilla y canela

o

Huîtres / Oyster / Ostras

« Marennes d'Oléron », fines de claire n°3 (6ud)

o

Saumon mariné à la vodka, ses Blinis, crème citronnée et Caviar d'Esturgeon.

Salmon marinated in Vodka, its Blinis, lemony cream and Sturgeon Caviar.

Salmon marinado en Vodka, sus blinis y crema de lemon y Caviar de Esturgeon.

Brochette de Saint Jacques sur son feuilleté de poissons aux poireaux, sauce blanche Truffée

Scallops on a skewer, served on a fish and leeks puff pastry, white sauce truffled

Brocheta de carne de vieiras sobre su hojaldre de pescado y puerros, salsa blanca trufada

o

Poularde Rotie à la truffe et cava

Roasted fatted Poultry with truffles and cava.

Poularda asada con trufas y cava.

o

Souris d'agneau braisée et caramélisée au marrons.

Slow roast shank of lamb caramelized with chestnut.

Garreta de cordero braseada y caramelizada con castañas.

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

o

Bûche de Noël meringuée

French traditional Christmas cake «la Bûche de Noël» with meringue

Pastel de Navidad Francès «la Bûche de Noël» merengada

o

La trilogie de Marron Glacé

Cristalized Chestnut on a trio

La castaña cristalizada en trilogia

96.628.96.86 – legourmand.javea@gmail.com
www.legourmandrestaurant.es

Medio día del 25 y 26 de diciembre 2018
Price – 55€ par personnes
Inclus ½ bouteille de vin, eaux, pain, café ou thé.

