

*Noche Vieja – New Year's Eve – Saint Sylvestre*  
**Menu**

**31 de Diciembre 2019**

*Coupe de Cava et sa mise en Bouche*

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 Estrugeon*

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

Terrine de foie gras de canard, gelée de gewurztraminer et pain d'épices , banane caramélisées et noisettes.  
*Home-made foie gras with gewürztraminer jelly and gingerbread crystalized bananas and nuts.*  
*Terrina de foie gras casero con su jalea de Gewürztraminer y pan de especias, platanos cristalizados y Avellanas*

o  
Chapon sauce moutarde de Meaux, poireaux étuvés au beurre truffé  
*Capon, Meaux mustard sauce and leeks stewed with a black truffle butter*  
*Capon con su salsa de mostaza de Meaux y sus puerros al la mantequilla de trufa.*

o  
Lotte à l'Armoricaine  
*Monkfish Armorican style*  
*Rape al estilo Armoricano*

o  
Filet de boeuf en croute, caramel et gingembre  
*Solomillo de en costra, caramelo y gengibre*  
*Beef filet in a crust with caramel and ginger sauce*

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

o  
Tube croustillant et son emulsion de pistache, sorbret a la framboise .  
*Crunchy tube of pistacho emulsion, rapsberry sorbert.*  
*Tube crujiente de pistacho con su sorbete de frambuesa.*

o  
Cremeux au moka, ganache moelleuse aux épices et chocolat, sauce au caramel mou  
*Moka crémeux, spices and chocolate ganache, soft caramel sauce.*  
*Cremoso de moka ,Ganacha de especias y chocolate , salsa de caramelo blando.*

Soirée animée par "Jack Diamonds" Evening  
*entertained by "Jack diamonds"*  
*Noche Animada por "Jack Diamonds"*  
96.628.96.86  
legourmand.javea@gmail.com  
www.legourmandrestaurant.es

*Prix – 95€ par personne*  
*Inclus 1/2 bouteille de vin, eau, Pain, Café ou Te*  
*Cotillons et raisins de la chance,*  
*Concert et piste de dance*  
*Same menu 1st January*  
*Mismo Menu 1º Enero*  
*55€ - 01/01/2020*

