

*Menu de Noël*

*Christmas Menu*

*Menu de Navidad*

le gourmand  
restaurant

25 Décembre 2019

le gourmand  
restaurant

*Coupe de cava et sa mise en bouche*

Codornices pochadas, risotto de calabaza y jugo de Codornices

*Poached quail with pumpkin risotto and its juice*

*Cailles pochées, risotto de potimarron et jus de cailles*

o

Huîtres / Oyster / Ostras

*fines de claire n°3 (6ud)*

o

Mollejas de ternera lechal crujiente con sus colmenillas.

*Crunchy veal sweetbreads with morels.*

*Ris de veau croustillant aux morilles.*

-----

Pavo asado con lichis caramelizados y jarabe de Arce

*Turkey with caramelized litchis and Marple sirup.*

*Dinde au litchi caramélisé et sirop d'érable*

o

Lubina salvaje con su risotto trufado al champagne

*Filet of wild Sea Bass with black truffles and champagne risotto.*

*Filet de loup de mer sauvage, risotto aux truffes et champagne.*

o

Carré de cochonillo asado con su manzanita asado y su jalea de sidra.

*Rack of suckling pig with its roasted apple and cider jelly.*

*Carré de cochon de lait, petite pomme rôtie et gelée de cidre*

-----

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

Franceses

o

*Pastel de Navidad Francès «la Bûche de Noël» de naranjas confitadas*

*French traditional Christmas cake «la Bûche de Noël» with Crisitalized oranges*

*«la Bûche de Noël» aux oranges confites*

o

La Pavlova de castañas glaseadas con sur pasas

*Cristalised chestnut Pavlova with dried grapes*

*La Pavlova aux marrons glacé et raisins secs*

96.628.96.86 – [legourmand.javea@gmail.com](mailto:legourmand.javea@gmail.com)

[www.legourmandrestaurant.es](http://www.legourmandrestaurant.es)

Medio dia del 25 y 26 de diciembre 2019  
Price – 60€ par personnes  
Inclus ½ bouteille de vin, eaux, pain, café ou thé.  
Todo incluido

