

Lavendou New Year's Eve

Le Menu

Velouté de Champignons Sauvages au Porto

Cream of Wild Mushroom Soup with Port Wine

Or

Bébé Romaine Salade au Parmesan

Baby Romaine Ceasar Salad with Parmesan Crisps

Or

Pavé de Pastèque et Cerise Tomates
au Vinaigre de Balsamique

Water Melon and Cherries tomatoes with a Balsamic dressing

Or

Les Fruits de Mer en Croûte

Shrimps, Scallop, Mussels, Mushroom in a Chardonnay Cream Sauce

Saumon Grillé au Beurre Blanc

Salsa au Mais, Poivrons, Haricots et Coriandre

Grilled Salmon served with a Salsa

Roasted Corn, Roasted Bell Peppers, Black Beans and Cilantro

Or

Fletan au Champagne et Caviar
en Feuille de Brique

*Halibut with a Champagne Sauce and Caviar
served in a Crispy Phillo Shell with a Champagne Sauce*

Or

Carré d'Agneau au Romarin et Menthe

Roasted Rack of Lamb with Rosemary and Mint

Or

Filet de Bœuf Wellington au Foie Gras

Beef Tenderloin in a Pastry Crust with Mushroom Duxelle, Foie Gras and a Truffle Sauce

Mousse de Framboises et Cerises Amarena

Raspberry Mousse with Amarena Wild Cherries

Or

Gâteau au Chocolat du Lavendou

Belgium Chocolate Mousse Cake with Sauce Anglaise & Nougatine

Or

Tiramisu du Sud

Traditional Tiramisu

Or

La Tarte aux Fruits de Saison

Mixed Berries Tart

Bonne Année !!

3 Courses - Price per Guest \$ 79.95

