

复活节晚宴菜单 Easter Dinner Menu

前菜（任选一款）Choice of Appetizer

芬迪加生蚝伴鸡尾大虾及牛油果 **Assiette de Fruits de Mer**
Fine de claire oysters and prawn cocktail with avocado

或 Or

鸭肝及蘑菇冻批 **Paté de Foie Gras aux Champignons**
Duck foie gras and mushroom terrine

或 Or

青芦笋炖蛋伴番茄甜椒酱 **Fondant d'Asperges**
Green asparagus cake on piperade coulis

餐汤 Soup

藏红花车打浓汤 **Velouté de Moules au Safran et Gnocchi Parisienne**
Steamed mussels and Parisian gnocchi in saffron velouté

或 Or

南瓜浓汤伴羊奶芝士面包 **Soupe de Potiron et Croûton de Chèvre**
Pumpkin soup and goat cheese crouton

主菜（任选一款）Choice of Main Course

焗羊架伴碎开心果扒蔬菜 **Carré d'Agneau en Croûte de Pistache**
Baked lamb rack in pistachio crust grilled vegetable

或 Or

法国鸡胸肉包孔蒂芝士及巴黎火腿伴田园沙拉 **Suprême de Poulet "Cordon Bleu"**
French chicken breast "Cordon Bleu" with Comté cheese and Parisian ham with green salad

或 Or

烤波士顿龙虾伴海鲜烩饭 **Homard Rôti, Risotto de Fruit de Mer**
Roasted Boston lobster on seafood risotto and lobster sauce

或 Or

菠菜蘑菇酥盒伴羊肚菌汁 **Vol au Vent aux Epinards et Champignons**
Vol au vent with spinach and mushroom in morel jus

甜品 Dessert

复活节甜品拼盘 **Assiette Pasquale**
Easter dessert platter

每位 480 澳门币 MOP 480 per person

所有价目需另加 10%服务费 All prices are subject to 10% service charge