

巴黎人  
— BRASSERIE —  
法式餐厅

圣诞节晚餐套餐 Christmas Set Dinner Menu 24-25th December 2017

*Aperitif - Moët & Chandon Brut, Épernay, France*

前菜 Choice of Appetizer

芬迪加生蚝伴北海道带子鞑靼及鱼子酱 **Tartare d'huîtres et Saint-Jacques au Caviar**  
Fine de Claire oyster and Hokkaido scallop tartare with caviar

或 Or

香煎鸭肝伴千层苹果，櫻桃汁 **Foie gras de Canard Poêlé et Lasagne de pommes**  
Seared duck foie gras on apple lasagna, cherry sauce

或 Or

青芦笋批伴番茄甜椒酱 **Fondant d'Asperges**  
Green asparagus cake on piperade coulis

餐汤 Choice of Soup

龙虾浓汤伴蟹肉饺子及迷你菠菜 **Bisque et Raviole de Crabe**  
Bisque with crab ravioli and baby spinach

或 Or

青豆浓汤伴法国面粉丸子及羊奶芝士面包 **Velouté de Petits Pois et Gnocchi Parisienne**  
Green pea velouté with Parisian style gnocchi and goat cheese crouton

*Château de Mont-Redon Lirac Blanc, Rhône, France 2014*

主菜 Choice of Main Course

大西洋鱈鱼酱，盐腌鱈鱼酱及龙虾伴香槟汁 « Tatin » de Baccalla, Morue et Homard au Champagne  
Atlantic cod fish fricassee, salted cod fish brandade and lobster in Champagne sauce

或 Or

酥皮烤牛肉菲力伴蘑菇及松露汁配马铃薯丸子 **Filet de Bœuf en Croûte**  
Baked beef fillet-mignon with mushroom duxelle in puff pastry and truffle sauce  
With potato dauphine

或 Or

羊奶芝士及菠菜饺子伴忌廉松露汁 **Raviole d'épinard au Fromage de Chèvre**  
Spinach and goat cheese ravioli in truffle Cream

*Château Villa Bel-Air, Graves, Bordeaux, France 2012*

甜品 Dessert

栗子聖誕樹，聖誕曲奇及黑加侖子馬卡龍，橙味方格巴隆堡蛋糕及聖誕布甸配白蘭地汁  
**Assiette Festive**

Chestnut christmas trees, festive cookies and cassis macarons, orange Battenburg  
and warm christmas pudding with brandy sauce

每位澳门币 MOP 588 per person

配葡萄酒精选每位澳门币 MOP 788 per person with wine pairing

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