

巴黎人
— BRASSERIE —
法式餐厅

新年晚餐套餐 New Year's Eve Set Dinner Menu 31st December 2017

Aperitif - Moët & Chandon Brut, Épernay, France

前菜 Choice of Appetizer

酥皮鸭肝配黑松露，马德里酒汁 **Feulleté de Truffe Noire et Foie Gras**
Black truffle and duck foie gras in puff pastry, Madeira sauce

或 Or

蒸阿拉斯加帝王蟹脚伴柠檬蛋黄酱 **Crabe d'Alaska à la Vapeur**
Steamed king Alaskan crab leg with lemon mousseline sauce

或 Or

京葱，忌廉及孔泰芝士蛋挞伴玛切沙拉 **Flamiche**
Leek, cream and Comté cheese quiche with mache salad

餐汤 Choice of Soup

藏红花车打浓汤伴法国青口及法式丸子 **Chowder de Moules au Safran et Gnocchi Parisienne**
Steamed mussels and Parisian gnocchi in a saffron chowder

或 Or

青豆浓汤伴烟熏鸭胸 **Velouté de Petit pois et Magret de Canard fumé**
Green peas and smoked duck breast velouté

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

主菜 Choice of Main Course

烤美国牛里脊，牛脸肉及红酒汁，焗马铃薯 **Toungedos et Joue de Bœuf Grand Veneur**
Roasted marinated US beef tenderloin, beef cheek ragout in red wine sauce,
Pommes fondante

或 Or

波士顿龙虾海鲜汤，大虾及带子和迷你蔬菜 **Bouillabaisse de Homard**
Boston lobster Bouillabaisse, prawn and scallop bavarois with baby vegetables

或 Or

蔬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

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

甜品 Dessert

香草蛋糕卷，青柠味马斯卡芝士，香槟雪芭及泡沫 **Feux D'artifice**
Vanilla roulade, lime scented mascarpone, champagne sorbet, champagne foam

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