

# 巴黎人

— BRASSERIE —

法式餐厅

## 新年平安夜晚餐套餐 New Year's Eve Set Dinner Menu

December 31st, 2018

*Pol Roger "Brut Réserve", Champagne, France, NV (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)*

### 前菜 (任选一款) Choice of Appetizer

阿拉斯加皇帝蟹腿伴莳萝及忌廉柠檬蛋黄酱和鱼子酱  
**Rémoulade de Crabe d'Alaska, Sauce Fleurette au Citron, Quenelle de Caviar**  
Alaska king crab leg in dill remoulade with lemon cream mayonnaise, caviar quenelle

或 Or

鸭肝炖蛋伴松露汁 **Royale de Foie Gras de Canard**  
Duck foie gras flan in truffle sauce

或 Or

法式奶油酥盒 **Feuilleté aux Champignons**  
Mushrooms and spinach vol au vent in a creamy truffle Sauce

*Domaine Cauhapé "Chants de vignes", Jurançon sec, France, 2014 (Gros Manseng, Caramalet)*

### 餐汤 Soup

香煎北海道带子伴青豆浓汤 **Noix de Saint Jacques Poêlées, Velouté de Petits Pois**  
Seared Hokkaido scallop and green pea velouté

### 主菜 (任选一款) Choice of Main Course

酥皮烤牛肉菲力伴蘑菇及玛德丽甜酒味酱汁 **Fillet de Bœuf en Croûte**  
Baked beef fillet mignon with mushroom duxelle in puff pastry and Madeira sauce

或 Or

波士顿龙虾伴清汤及包菜,京葱,甘笋仔 **Pot au Feu de Homard**  
Boston lobster in consommé with savoy cabbage, leek, baby carrot

或 Or

南瓜,羊奶芝士饺子伴炒青芦笋,奶香柠檬牛油汁 **Raviole de Potiron, Fricassée d'Asperges au Beurre Blanc**  
Pumpkin and goat cheese ravioli on sautéed green asparagus in a creamy lemon butter sauce

*Domaine Taupenot Merme, Saint-Romain, France, 2014 (Pinot Noir)*

### 甜品 (任选一款) Choice of Dessert

聖誕節甜品拼盤 **Assiette Festive (Sharing Platter for 2)**  
薑餅味拿破侖配黑啤梨及青檸, 蘋果白蘭地酒味焦糖燉蛋, 白朱古力及香檳味撻  
**Mille Feuille de Pain d'épice aux Mures et Citron, Crème Brûlée au Calvados,**

**Tarte au Chocolat Blanc et au Champagne**

Gingerbread mille feuille with blackberries and lime, Calvados crème brûlée, white chocolate and Champagne tartlet

每位澳门币 MOP 688 per person

配精选葡萄酒每位澳门币 MOP 888 per person with wine pairing

套餐仅供一位享用 Set Menu Price are Per Person Only 所有价目需另加 10%服务费 All prices are subject to 10% service charge