

巴黎人

— BRASSERIE —

法式餐厅

圣诞节晚餐套餐 Christmas Dinner Set Menu

December 23rd to December 25th 2023

开胃菜 Amuse-bouche

芬迪嘉生蚝伴热情果啫喱 **Huitre en Gelée de Fruit de la Passion**
Fine de Claire oyster with passion fruit jelly

前菜 (任选一款) Choice of Appetizer

自制腌渍海鳟鱼薄片伴蛋沙拉及奥赛佳鱼子酱 **Carpaccio de Gravlax de Truite de Mer, Œuf Mimosa et Caviar**
Sea trout Gravlax carpaccio, egg mimosa with Oscietra caviar

或 Or

香煎鸭肝伴酥皮焦糖苹果及姜味面包 **Foie Gras de Canard poêlé, Filo de Pomme Caramélisée au Pain d'Épice**
Seared duck foie gras on caramelized apples in filo pastry and ginger bread

或 Or

柠檬烤褐菇伴布拉塔芝士及原种番茄配罗勒酱 **Mille-feuille de Portobello et Burrata**
Lemon grilled portobello mushroom, Burrata cheese and heirloom tomato with basil coulis

餐汤 (任选一款) Choice of Soup

绿扁豆浓汤伴辣根奶油 **Velouté de Lentilles vertes, Chantilly au Raifort**
Green lentil veloute topped with horseradish Chantilly

或 Or

法式海鲜汤配脆面包及蒜味蛋黄酱 **Bouillabaisse et Tartine de Fruit de Mer à la Rouille**
Bouillabaisse style fish soup with seafood crouton and rouille sauce

主菜 (任选一款) Choice of Main

烤焗鳕鱼柳伴酸橘汁腌蛭子配西班牙式香料饭及欧芹牛油汁 **Pavé de Cabillaud et Ceviche de Couteau**
Baked cod fish fillet and razor clam Ceviche on Paella pilaf and parsley beurre blanc

或 Or

什菌意大利烩饭伴水波蛋及黑松露 **Risotto aux Champignons, Œuf Poché et Truffe Noire du Périgord**
Risotto with assorted mushrooms, poached egg and Périgord black truffle shavings

或 Or

酥皮蘑菇烤牛柳伴黑松露汁及佩里戈尔黑松露 **Filet de Bœuf en Croute, Farce Fine de Bourguignon (+ MOP150)**
Baked fillet mignon with Bourguignon duxelle in puff pastry, black truffle sauce and Périgord truffle shavings

甜品 Dessert

圣诞彩球：八角茴香巧克力，鲜莓啫喱及榛子覆盆子雪葩 “Boule de Noel”
Christmas ball : chocolate star anis, fresh berries gel and hazelnut crunch with raspberry sorbet

每位澳门币 MOP 688 per person

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