巴 黎 人
BRASSERIE
法 式 餐 厅

新年晚餐套餐 New Year Dinner Set Menu

December 30th, 2023 to January 1st, 2024

开胃菜 Amuse-bouche

苏格兰烟熏鲑鱼及牛油果鞑靼伴甜菜根酸辣酱及奥赛佳鱼子酱 **Tartare au Saumon Fumé d'Ecosse et Caviar**

Scottish smoked salmon and avocado tartare, beetroot chutney and Oscietra caviar

前菜（任选一款）Choice of Appetizer

香煎法国鸭肝苹果千层伴姜饼及焦糖金万利橙酒汁 **Millefeuille de Foie Gras aux Pommes et Pain d'Epice**

Seared duck foie gras mille-feuille with apple flambee, gingerbread toast and Grand Marnier caramel sauce

或 Or

八爪鱼薄片伴柑橘及生蚝配龙蒿番茄莎莎酱

Marbré de Poulpe aux Agrumes, Huitre à la Salsa de Tomate et Estragon

Marbled octopus carpaccio with citrus and oyster in tomato and tarragon salsa

或 Or

椰菜花巴伐利亚奶冻伴传家宝蔬菜沙拉及核桃酱 **Panna Cotta de Choux Fleur et Petite Salade Folle**

Cauliflower bavarois and heirloom vegetable salad in walnut dressing

餐汤（任选一款）Choice of Soup

杜松子酒风味番茄汤伴火焰虾及烟熏鲱鱼挞 **Soupe de Tomate au Gin et Crevette, Tartine de Hareng Fumé**

Shrimp flambé in tomato gin soup, smoked herring tartine

或 Or

牛肝菌浓汤伴蘑菇饼及松露奶油 **Velouté aux Cèpes, Flan de Champignons**

Porcini velouté, mushroom flan and truffle Chantilly

主菜（任选一款）Choice of Main

皱叶包心菜龙虾海鲜卷伴龙虾籽酱汁 **Homard Poché, Ballotine de Fruits de Mer et Choux de Savoie**

Poached Boston lobster and seafood ballotine in savoy cabbage and lobster coral sauce

或 Or

法式炖煮椰菜开面云吞伴番茄橄榄萨芭雍 **Raviole au Choux Braisé, Sabayon à la Tomate et Olive Noire**

Braised cabbage open ravioli with tomato and olive sabayon

或 Or

烤美国牛柳及马德拉酒烩煮小牛胸腺伴佩里戈尔松露及土豆丝（+MOP150）

Filet de Bœuf Roti, Ris de Veau Braises au Madère, Truffe du Périgord

Roasted US beef tournedos and braised veal sweetbread in Madeira wine, Périgord black truffle and pomme paille

甜品 Dessert

牛奶巧克力奶油伴酸橘柳橙及酥脆果仁冰淇淋 **Chocolate Tower 2024**

Milk chocolate cream, Kalamansi, orange compote, nut croustillant and exotic ice cream

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