



Menu Réveillon du Jour de l'An *New Year's Eve Menu*

Mise en bouche du Temps des Fêtes

Beginnings

Consommé de canard aux canneberges grillées

Duck Consommé with Grilled Cranberries

Aumonière de canard au Cheddar Perron et son pesto de tomates séchées

Duck in Pastry with Perron Cheddar Cheese and Dried Tomato Pesto

ou/or

Mélange de mesclun et ses gésiers aux poires et sa vinaigrette aux agrumes

Mixed Mesclun Salad with Gizzards, Pears and Citrus Vinaigrette

Granité

Cuisse de lapin confit et sa tombée de champignons Shitaki au Brandy

Rabbit Confit with Shitaki Mushrooms Flavoured with Brandy

ou/or

Canard Braisé aux pommes et poireaux en sauce champignole

Braised Duck with Apple and Leek in a Mushroom Sauce

Fromages et Porto

Cheeses and Port

La pyramide au chocolat

Chocolate Pyramid



La Direction et le Personnel vous souhaitent
Santé Bonheur et Prospérité en 2007!
The Management and Personnel wish you Happy New Year!