



MENU REVEILLON 2018 "MAS LAZULI"

COCKTAIL DE BIENVENUE ET BOUCHEES APERITIVES



SALADE DE CRABE ROYAL

Huile aromatique et croustillant de plancton



OEUF À BASSE TEMPÉRATURE AVEC CAVIAR BAERI

Artichauts en textures et jus de montagne



LOUP DE MER SAUVAGE ET PALOURDE DE CARRIL "000"

Purée de pomme de terre ratte violette, pesto de betterave et crémeux vert



POULARDE DE BRESSE EN "DEMI-DEUIL"

Tuber melanosporum et mini légumes écologiques de Pau



"VITRAIL" DE PANACOTA MAS LAZULI

Avec glace de pistache faite maison



PIÑA COLADA

ETUNE SURPRISE...



CAVE

Cuesta del Oro Barrica 2016 D.O Rueda (Vin Blanc)

Camino 2015 D.O Empordà (Vin Rouge)

Cava Peralada Stars Brut rosé

Champagne Taittinger

150€

A minuit : "Raisins de la chance", Coupe de Champagne et soirée lounge bar.