



MENU du RÉVEILLON 2019 au MAS LAZULI

COUPE de CAVA « BIENVENUE » et MISES EN BOUCHE

*

BONBON DE FOIE GRAS

Et fruits séchés

*

CÔNE DE MOUSSE DE COURGE ET SÉSAME

*

« COSTILLAS » DE LAPIN PANNÉS

Avec alioli de membrille

*

TARTARE DE THON

Avec œufs de truite

*

L'HUÎTRE GILLARDEAU

Avec marinade de perdrix

*

CARPACCIO DE GAMBAS DE ROSES

Avec œufs de hareng et Caviar Baeri

*

ŒUF POCHÉ ET TRUFFE

Champignons et jambon Ibérique D.O Huelva

*

TERRINE DE VEAU ET FOIE

Avec purée d'oignons et mousse de cèpes

*

GLACE MAISON AU FROMAGE DE CHEVRE

Avec praliné de noisettes au miel de fleurs et mousse de fruits rouges

*

POIRE AU VIN DU MAS

BODEGA

Pazo señorans 2017 D.O Rías Baixas (vin blanc)

Louro 2017 D.O Valdeorras (vin blanc)

Quindals 2014 D.O Empordà (vin rouge)

Vieux Manoir du Frigoulas 2018 D.O Côtes du Rhône (vin rouge)

Champagne Drappier

165€

A minuit : Cotillons , « Raisins de la chance », Coupe de Champagne et Soirée avec DJ
BAR Cocktail (Boissons non comprises)