



## 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 Rias 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 Drapier

**165€**

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