

SOIREE LA ST SYLVESTRE A L'HOTEL MEMLING

NEW YEAR'S EVE AT THE MEMLING
Restaurant Papagano & Bar L'Entr'Act

Menu servi à table – Menu served at the table

105 USD/PP

une coupe de Champagne de bienvenue et boissons locales comprises
one glass of Champagne and local beverages included

Piste de Danse, DJ, Ambiance et Cotillons
Dance, DJ & Party Favours

Mise en bouche

Terrine de foie gras de canard mi cuit
confiture d'oignon rouge et pain brioche

Foie gras terrine
onion confit & brioche bread

Entrée froide/cold appetizer

Couronne de coquilles Saint-Jacques tièdes
salade de roquette et witloofs en ruban rouge

Crown of St Jacob scallops
arugula & Belgian endives ribbon

Entrée chaude/warm appetizer

Tranches de foie de canard poêlées aux pommes, sauce au porto et pain d'épices
Seared Foie gras with apples, port sauce and ginger bread

Plat au choix/Choice main course

Mignonnettes de Chevreuil Pannées à la Truffe
Sauce Poivrade à l'Aigre Doux, Raviolis aux Champignons Sauvages

Pan-Seared Deer Meat Filet Mignon
Sweet & Sour Peppercorn Sauce, Wild Mushroom Raviolis
Ou/or

Homard Breton à l'Italienne
tagliatelle et vinaigrette à l'huile d'olive et basilic
Brittany lobster Italian style
tagliatelle pasta & basil and EV olive oil dressing

Dessert

Tarte au pomme caramélisée, flambée calvados
Caramelized apple tart flambé with Calvados
Ou/or

Chariot de fromage et pain de campagne
Assorted cheeses trolley and country bread