

Plaza Gardens Restaurant

Menu Adulte

Entrées

Bisque de homard
Magrets de canard fumés aux artichauts à la coriandre
Saumon farci en bellevue
Terrine de lotte et sa petite sauce
Farandole de crudités
Chiffonnade de jambon cru Serrano à la papaye
Saumon fumé, crème aigre-douce
Plateau du terroir et ses condiments
Légumes grillés au pesto et chèvre frais
Salade césar
Terrine de canard vigneronne aux éclats de châtaignes
Cocktail de crevettes

Plats

Tranche : Jambon Iberica Pata Negra à l'os et à l'ananas
Train de côtes de bœuf rôti au thym
Fricassée de cabillaud aux petits légumes
Saumon à l'oseille
Carré de veau et sa poêlée de cèpes
Filet de dinde farci aux champignons des bois
Filet de canette aux airelles
Sauté de bison à la canneberge et au sirop d'érable
Boudin truffé à la normande
Risotto de St-Jacques

Accompagnement

Gratin dauphinois au cantal
Riz blanc parfumé
Fricassée de légumes d'hiver aux châtaignes
Demi-lune aux truffes
Tagliatelle fraîche
Haricots verts
Sélection de fromages et fruits secs, pain aux noix

Desserts

Sélection de desserts de Noël
Cascade de fruits
Dessert de Noël
Café et mignardises

Boissons Adulte

Vin blanc : Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Vin rouge : Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne : Tsarine Cuvée Premium

½ bouteille de vin (blanc ou rouge) et 1 coupe de champagne par personne, eau

Boissons Enfant

Vittel ou Jus de fruits Minute Maid ou soda

Plaza Gardens Restaurant

Adult Menu

Starters

Lobster bisque
Smoked duck breast and artichokes with coriander
Stuffed salmon in aspic
Monkfish terrine and a drizzle of sauce
Selection of crudités
Platter of Serrano ham with papaya
Smoked salmon with a creamy sweet and sour sauce
Regional platter with condiments
Grilled vegetables with pesto and fresh goat's cheese
Caesar salad
Duck and wine terrine with chestnut slivers
Shrimp cocktail

Main Courses

Carvery: Pata Negra ham from the bone with pineapple
Rib of beef roasted with thyme
Cod fricassée with baby vegetables
Salmon with sorrel
Rack of veal with sautéed cep mushrooms
Turkey breast stuffed with wild mushrooms
Duckling breast with cranberries
Bison sauté with cranberries and maple syrup
Normandy-style truffled white pudding
Scallop risotto

Side dishes

Gratin dauphinois with Cantal cheese
Fragrant white rice
Winter vegetable fricassée with chestnuts
Truffle crescents
Fresh tagliatelle
Green beans
A selection of cheeses and dried fruits with walnut bread

Desserts

Selection of Christmas desserts
Selection of fruits
Christmas dessert
Coffee and petits fours

Adult Drinks

White wine: Bourgogne AOC – Chardonnay La Chablisienne
Red wine: Bordeaux AOC – Dourthe n°1
Champagne: Tsarine Cuvée Premium

½ bottle of wine (white or red) and one glass of champagne per person, water

Children's Drinks

Vittel or Minute Maid fruit juice or fizzy drink