

Saint-Sylvestre 2007 karma

Lundi 31 décembre 2007

Repas de Fête Animation magique

dès 23 heures

DJ D-Pass
(Belgique)



avec
Salim
le Magicien

Magic!

Menu

Coupe de champagne

Terrine de foie gras de canard maison
au vin de prune japonais,
marmelade de capuaçu
et mesclun d'herbes aromatiques

Trilogie de délices de l'océan:

tempura de black tiger,
huître en écume d'eau de mer,
ceviche de st.-jacques

Brochette de pangasius à la citronelle
jus corsé curcuma
riz sauté à la mangue

Filet de bœuf poêlé aux bolets,
mousse de racines de persil et cerfeuil

Farandole de douceurs:

parfait glacé à la mangue et lime
crème brûlée coco et banane verte,
mangue poêlée à la vanille
et son riz gluant thaï

Fr. 85,-

réservations indispensables