

MENU NOEL 35,90 €/personne

24/12/2017

Entrées :

- Plateau traditionnel « Lys d'Or Ming »

(Mélange subtilement dosé de beignets, légumes croustillants et d'un panier vapeur)

Plat :

Filet de bar à la vapeur
sauce soja et gangembr
ou
pierrade de gambas
grillées sur plaque chauffante,
sauce légèrement relevée

Accompagnement : Riz cantonais

Dessert Maison

une coupe de champagne

MENU SAINT SYLVESTRE 68,50 €

Cocktail Maison

Entrée :

- Poulet et légumes croquants,
noix de cajou servis dans leur corolle
légère et croustillante et Nems au poulet

- Douceur de crevettes grillées sur un lit de courgette et d'aubergine, sauce zen

Plats :

- Brochettes de Noix de Saint-Jacques
et Saumon à la citronnelle

- Filer de canard sauté aux poivres noirs
sur plaque chauffante

Accompagnement : Nouilles sautées nature

Dessert :

Profiteroles et ses fruits frais
et une coupe de campagne