

Меню новогоднего празднества

Холодные закуски

Рыбное ассорти

Нельма холодного копчения, лосось маринованный с заморскими цитрусами, камчатский краб и королевские креветки в ассамбляже с икорным ассорти, осётра, лосося и щуки на профитролях

Мясное ассорти

Ассамбляж из рулета филе утки горячего копчения, филея из ямальской оленины, буженины из дикого кабанчика, запеченного с прованскими травами и студня по усадебному рецепту из разной дичи

Ассорти из грибов

Деликатесные грузди белые и боровики, дополненные маринованными опятами и маслятами

Сырные разности из шести благородных сыров

"Тет-Де-Муан", козий "Балансе", "Раклет" с трюфелем, "Пиканте" с голубой плесенью, "Камамбер" с белой плесенью и "Пармезан"

Салат

Салат г-на Люсьена Оливье, гордость обеденных клубов, приготовленный с тщианием по рецепту 1860 г., в ресторации "Эрмитаж", с мясом молодых бычков, креветками, цыплёнком и икрой лососевых рыб, под воздушную вуалью из ланспика.

Горячая закуска

Веллингтон с нежным мясом камчатского краба

Горячее блюдо на выбор гостей

Осетрина горячего копчения с картофельным gratenом

Лосятина томлёная с картофелем хассельбак

Десерт

Медовик карамельный

Дополнения и капризы:

Фруктовый квартет:

ананас, мандарины, виноград, клубника

Хлебная корзина

Игристое вино «Шато Тамань», морс, минеральная вода, кофе и чай без ограничений.